

# Chobotnicový šalát

V lete som sa zastavil v novej predajni rýb Rybacina za Istropolisom. S pani majiteľkou sme si padli do oka a chvíľu podebatovali o rybách a o tom, ako ide nový biznis. Ľudia nie sú príliš zvyknutí kupovať ryby, ale držím jej palce. Potrebujeme takéto predajne, aby sme mohli jesť zdravé čerstvé veci. Dohodli sme sa, že mi zoženie malú chobotnicu. Nikdy predtým som ju nepripravoval a keď som bol menší, priznávam, bola mi výzorovo odporná. Myslím, že aj teraz sa niektoré ženy odvrátia, keď si spomenú na chápadielka s prísavkami.

Ale berme to ako súčasť prírody. U nás sa s tým nestretávame často a preto máme istý rešpekt a strach z neznámeho. Tak ako u väčšiny morských produktov. Bojíme sa ich pripravovať, lebo nemáme skúsenosti. Ale prekonajme to, buďme radi, že podobné predajne sa rozmáhajú a dávajú nám možnosť spoznávať nové jedlá, chute, objavovať prírodu, ktorá nám je vzdialená. Takže smelo do toho, na webe je veľa receptov a postupov, ako s plodmi mora zaobchádzať. Otvorte sa novým zážitkom...

## 4 porcie

čerstvá chladená chobotnica ([kúpite napríklad tu](#))

koreňová zelenina (mrkva, zeler, petržlen)

cibuľa

celé čierne korenie

olivový olej

citrónová šťava a kóra

petržlenová vňať

korenie

soľ

rukola

červená cibuľa

cherry paradajky

Chobotnicu kúpime väčšinou očistenú. Proces prípravy chobotnice zahŕňa varenie a grilovanie. Aby bola chobotnica mäkká, použijeme pár trikov, ktoré sa môžu zdať šialené, ale moja chobotnica bola mäkká, takže verme, že fungujú.

Chobotnicu umyjeme pod tečúcou vodou. Niektorí kuchári odporúčajú chobotnicu „oplieskať“ o pracovnú dosku, aby sa porušili silné svalové vlákna v nohách tejto príšery. Takže oplieskame nohy chobotnice o stôl.

Pripravíme si dva hrnce, do ktorých si dáme variť vodu a vhodíme do nich aj korkovú zátku z vína. To je druhý trik. Neviem, čo ten korok spôsobí, ale jeden taliansky kuchár to tak robí, pretože to robil aj jeho otec a aj otec jeho otca. Skrátka, je to tradícia.

Do jedného hrnca navyše očistíme a nakrájame koreňovú zeleninu ako keby sme robili zeleninový vývar. Keď už voda vrie, chobotnicu vložíme do hrnca s čistou vodou a varíme ju asi 5 minút. Potom ju preložíme do hrnca so zeleninou a varíme pomaly ďalších 45 minút. Takto nám vznikne chobotnicovo-zeleninový vývar, ktorý môžeme po uvarení osoliť a podávať s rezancami ako polievku. Toto je tretí trik.

Pokým sa chobotnica varí, pripravíme si marinádu/dressing z olivového oleja a citrónovej šťavy v pomere asi 3:1. Pridáme citrónovú kôru, soľ, korenie a nasekanú petržlenovú vňať. Polovicu marinády si odložíme bokom.

Po uvarení chobotnicu vyberieme, necháme chvíľu vyhladnúť a odrežeme nohy a hlavu, ktoré nakrájame na menšie kúsky. Strednú časť chobotnice (oči a ústa, ktoré sú medzi nohami :D vyhodíme). Kúsky marinujeme v marináde a následne ich ugrilujeme alebo opečieme na panvici niekoľko minút.

Červenú cibuľu nakrájame na tenké plátky, cherry paradajky rozpolíme a zamiešame s rukolou. Pridáme vychladnutú chobotnicu a polejeme druhou polovicou odloženého olivovo-citrónového dressingu.