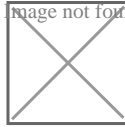


9 Δεκεμβρίου 2017

## Χταπόδι ή σουπιές με πατάτες στον φούρνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά :

- 1 κιλό χταπόδι ή σουπιές
- 1 κιλό πατάτες
- 6 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 500 γρ. πράσα ψιλοκομμένα (μόνο το λευκό μέρος)
- 1 φλιτζάνι λάδι
- 1 κουταλιά φυτίνη
- Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη
- 1 κρασοπότηρο λεμόνι

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε και πλένουμε το χταπόδι ( ή τις σουπιές). Το βράζουμε μέχρι να μαλακώσει και κρατάμε το ζουμί. Το κόβουμε σε μέτρια κομμάτια και το βάζουμε στο ταψί με τις πατάτες κομμένες ροδέλες ή κυδωνάτες. Ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα ανακατεύουμε καλά. Τα απλώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί και ρίχνουμε ζουμί, ώσπου να καλυφθούν όλα τα υλικά. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο, ώσπου το φαγητό να μείνει με το λάδι του.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)