

Sastojci:

- 1 veća hobotnica (*Octopus vulgaris*) oko 2 - 3 kg,
- 2 kg krompira, glamočkog po mogućnosti,
- 1 malo janje (do 12 kg)

Priprema:

Hobotnica se kuha s krompirima u puno vode i posoljena, a za to vrijeme se janje vrti na ražnju u dvorištu. Kad je hobotnica gotova, a janje ispečeno, izvade se krompiri i bace, nako kulturno, europski, u kantu za smeće, voda se prolije oko cvijeća, a hobotnica se isitni na komadiće i baci mačkama i kerovima, da ne zajebavaju dok jedemo janje. Janje servirati uz hladno pivo, svakako ako tude nema nikog iz Rijasetu ili SDA.