
Papas arrugadas

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Zmodyfikowano: 2006-08-23 09:40:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1803 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

16 srednich kartofli,

500 g gruboziarnistej soli,

1,5 l wody.

Sos "mojo verde":

1/2 peczka zielonej pietruszki,

2 lyzki octu winnego,

2 lyzki oliwy,

4 zabki czosnku,

sol.

Sos "mojo colorado":

1/2 swiezej ostrej papryki czerwonej,

2 lyzki octu winnego,

2 lyzki oliwy,

4 zabki czosnku,

1/2 lyzeczki kminu rzymskiego (ang. cumin)(a nie polski, swojski kminek!),

1 lyzeczka ostrej papryki,

sol.

1. Kartofle dokladnie umyc szczoteczka pod biezaca woda. Nie obierac.

2. Do garnka wlozyc kartofle, zalac zimna woda tak, by ledwie zakryla kartofle.

Wsypac sol. Gotowac na duzym ogniu, by czesc wody wyparowala. Po odlaniu

reszty wody kartofle powinny byc pokryte warstewka soli.

3. Przygotowac sos "mojo verde": zielona pietruszke oplukac i drobno posiekac.

Czosnek obrac. Rozetrzec w mozdzierzu czosnek z pietruszka i sola. Dodac

oliwe i ocet. Dobrze wymieszac.

4. Przygotowac sos "mojo colorado": czerwona papryke drobno posiekac. Rozetrzec

w mozdzierzu czosnek z posiekana papryka, sola i kminem. Dodac oliwe, ocet

i 1 lyzeczke ostrej czerwonej papryki. Wymieszac.

5. Sosy mozna rozcienczyc woda, jesli beda zbyt ostre. Podac do goracych kartofli w oddzielnych sosjerkach.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

W sosie powinien być kmin rzymski (ang. cumin) a nie polski, swojski kminek. Te dwie przyprawy oprócz nazwy nie mają ze sobą nic wspólnego.

Pozdrawiam!

Nadesłał(a):Baryg 2006-08-12 15:08:00