
Patatas bravas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5267 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g kartofli,

200 ml oleju,

1 łyżeczka mleka.

Sos pomidorowy:

500 g dojrzałych pomidorow:

1 lodyga selera naciowego,

2 cebule,

3 ząbki czosnku,

1 łyżeczka cukru,

2 łyżki oleju,

1 liść laurowy,

sol, pieprz.

1. Kartofle dokładnie umyć szczoteczką pod bieżącą wodą. Nie obierać. Zalać

zimną, osoloną wodą. Dodać łyżeczkę mleka i gotować na małym ogniu pod

przykryciem (ok. 30 min).

2. Ugotowane kartofle ostudzić, obrać i pokroić na grube plasterki.

3. Seler i pomidory umyć i pokroić na kawałki. Cebule i czosnek obrać, opłukać

i drobno posiekać.

4. Przygotować sos: przesmażyć na oleju cebule z czosnkiem. Dodać pomidory, seler, liść laurowy, sol, pieprz i cukier. Gotować ok. 30 min. Mieszać od czasu do czasu. Ilość płynu powinna się zmniejszyć o połowę. Gotowy sos przetrzeć przez sito.

5. Na dużej patelni rozgrzać dobrze olej. Wrzucić porcjami pokrojone kartofle i

smażyc na złoty kolor. Pozostały na patelni olej wlać do sosu pomidorowego.

6. Podać gorące z sosem pomidorowym i sosem tabasco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 82.

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

Pyszności.Ziemniaki trzeba posolić dosyć mocno po podsmażeniu na patelni[Tak jak frytki]ogólnie rzecz biorąc niebo w gębie.

Nadesłał(a):M.S <krywan68@poczta.onet.pl> 2006-01-11 17:01:41

