

Mojo Patates

Toplam 48 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 29 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 3/10

Mojo patates, kızarmış patatesi sarımsaklı turunç sosuyla buluşturarak ekşi, parlak ve sıcak bir Küba tabağına kurar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 su bardağı Kızartma Yağı

Yapılışı

1. Patatesleri iri elma dilimi doğrayıp ve soğuk suda 10 dakika nişastasız olarak bekletin.
2. Patatesleri iyice kurulayıp kızartma yağda veya 220°C fırında 15-20 dakika kızartın.
3. Sarımsakları ezin, portakal suyu, zeytinyağı ve tuzla 1 dakika çırptın.
4. Sıcak patatesleri geniş kaptan mojo sosla harmanlayıp sos yüzeye tutunsun diye hemen çevirin.
5. Patatesleri 3 dakika dinlendirip kalan sosla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu patatese sıcak vermek iyi sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesleri sıcak sunun, üstüne mojo gezdirip yanına ekmek verin.