

Patatas Bravas

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 3/10

Madrid tapas barlarındaki kızarmış patatesi, acı domates sosuyla küçük tabakta paylaşılır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patatesleri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Patatesleri 180°C fırında 20 dakika kızartın.
3. Domates, biber ve sarımsağı 10 dakika kaynatın.
4. Kızarmış patatesleri servis tabağına alıp acı domates sosunu üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri önce haşlayıp sonra kızartırsanız daha yumuşak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sosu servis sırasında patateslerin üzerine gezdirin.