



Hiszpańskie delicje

Patatas bravas czyli ziemniaczany tapas jak w Madrycie

Potrzebne składniki (danie dla 4 – 5 osób):

- 800 gr ziemniaków nadających się do smażenia
- **60 ml oliwy z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżka ostrej papryki w proszku
- 30 gr mąki pszenicznej
- 20 ml rosołu z kurczaka
- sól do smaku (dopiero po usmażeniu ziemniaków)

Przygotowanie:

1. Obierz i umyj ziemniaki aby pozbyć się nadmiaru skrobi.
2. Pokrój ziemniaki w nieregularną kostkę (bok kostki powinien mieć długość ok. 3 cm). Madrytscy kroją ziemniaki w bardzo specyficzny sposób: zagłębiają ostrze noża w ziemniaku na ok. 2 cm a następnie przekręcają nóż pod kątem 90 stopni odrywając kawałek ziemniaka.
3. Wlej oliwę z oliwek extra virgin 100% na patelnię i rozgrzej go. Włóż pokrojone kawałki ziemniaków na patelnię. W razie potrzeby dodaj oliwy, ziemniaki muszą być przykryte. Zostaw ziemniaki na małym ogniu na 30 minut. Następnie zwiększ ogień (temperaturę gotowania) i smaż przez następne 10-15 minut. Ziemniaki będą miękkie w środku i chrupkie na zewnątrz.
4. W międzyczasie przygotuj sos. Posiekaj czosnek na drobne kawałki i odstaw. Następnie zrób to samo z cebulą.
5. Postaw garnek na średnim ogniu i wlej oliwę z oliwek extra virgin 100%.
6. Kiedy się podgrzeje wrzucь posiekany wcześniej czosnek i cebulę. Smaż aż cebula się zeszkli a czosnek zarumieni.
7. Następnie dodaj sypkiej papryki: ostrej i słodkiej. Dokładnie wymieszaj. Mimo, że sos w nazwie ma “brava”, i powinien być

ostry, nie musi być bardzo ostry. Jeżeli nie lubisz ostrego sosu, zamiast ostrej papryki dodaj więcej słodkiej.

8. Dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj. Zostaw na ogniu przez kilka minut.
9. Zmniejsz ogień i powoli wlej ciepły rosół. Mieszaj przez cały czas. Sos powinien mieć jednolitą konsystencję i być delikatnie gęsty.
10. Zdejmij sos z ognia i przelej do blendera. Zmiksuj dokładnie. Możesz też przetrzeć sos przez sitko.
11. Nałóż ziemniaki na talerz i hojnie polej sosem.

Życzymy smacznego!