



Печени картофки с домашен кетчуп и млечен сос

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g Картофи
1 с.л. Зехтин
♦ Морска сол

За кетчупа

2 бр. Лук
1 kg Домати
50 g Захар
50 ml Ябълков оцет
1 с.л. ♦ Морска сол
4 бр. ♦ Бахар на зърна
1 бр. ♦ Канела на пръчици
½ ч.л. ♦ Индийско орехче, мляно
4 бр. ♦ Карамфил, цял
½ ч.л. ♦ Лют кайенски пипер, млян
10 бр. ♦ Черен пипер на зърна

За млечния сос

1 кофичка Кисело мляко, 10% масленост
2 с.л. Майонеза
2 с.л. Заквасена сметана
1 с.л. Зехтин
1 ч.л. ♦ Морска сол
1 ч.л. ♦ Чесън на гранули
1 с.л. ♦ Див лук, зелени перца
1 ч.л. ♦ Копър връхчета, фино нарязани

- 1 Пригответе кетчупа като нарежете лука на ситно и го задушите на тиган с мляните подправки. Нарежете домати на кубчета и добавете със солта, захарта, пръчицата канела и оцета към лука.
- 2 Сложете целите подправки в пликче за чай, завържете го и сложете при останалите съставки в тигана. Намалете котлона и оставете за половин час, разбърквайки често.

СЪВЕТ: Ако нямате пликчета за чай, можете да използвате метална цедка за чай.

- 3 Махнете канелената пръчица и пликчето с подправки, за да пасирате сместа. След това ги върнете в тигана и намалете котлона на ниска или умерена топлина. Оставете да къкри за 30-45 минути.

СЪВЕТ: Разбърквайте добре през цялото време, като не пропускайте да минавате със силиконовата бъркалка и по дъното на тенджерата, за да не загаря.

- 4 Изсипете кетчупа в буркани и приберете в хладилника, за да се охлади.
- 5 За млечния сос можете да разбъркате всички съставки в купичка. Накрая поръсете с допълнително див лук за украса.

СЪВЕТ: Можете да добавите кисели краставички, нарязани на малки парченца, както и малко от техния сок.

- 6 Нарежете картофите на полумесеци. Разбъркайте добре със зехтин и морска сол и опечете в предварително загрята фурна на 200°C, за 30-45 минути. Включете грил функцията за последните 15 минути, за да им придадете хубав загар.
- 7 Поднесете с домашен кетчуп и млечен сос.

