



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
1 с.л.	♦ Къри
1 ч.л.	♦ Канела на прах
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 подправките. Нарежете доматиите на кубчета и добавете със солта, захарта и оцета към лука. Намалете котлона и оставете за половин час, разбърквайки често.
- 2 Пасирайте и върнете на котлона на ниска или умерена топлина за 30-45 минути. Разбърквайте добре през цялото време, като не пропускайте да минавате със силиконовата бъркалка и по дъното на тенджерата, за да не загаря.
- 3 Изсипете кетчупа в буркани и приберете в хладилника, за да се охлади.
- 4 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.

- 5 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.
- 6 Поднесете с домашен кетчуп и млечен сос.

