



Препечени картофи с разядка от тиквички

🕒 40–50 Минути   

Подготвка

- За разядката нарежете лука и тиквичките на малки кубчета. Пригответе на тиган със затворен канак за около 20 минути с 4 с.л. зехтин и малко сол. Тиквичките трябва да омекнат достатъчно, че да е лесно да се намачкат с вилица.
- Намачкайте склиниките чесън с преса за чесън и добавете към тиквичките и лука. Овкусете с кимион и гответе още 5 минути без канак, докато се изпари Богата.
- Нарежете магданоза и ментата на ситно. Намачкайтта тиквичките и османалийте зеленчуци от тигана и оставете да изстинат. Добавете ментата и магданоза, лимонов сок и щипка сол. Добавете 2 с.л. зехтин, разбъркайте и оставете на страна.
- Пригответе голяма, плоска тава с хартия за печене. Разбъркайте 4 с.л. зехтин с микса за картофи в купичка.
- Нарежете картофите на по-малки парчета и ги наредете в тавата с достатъчно разстояние между тях. Притиснете ги с дъното на водна чаша, така че да се смачкат. Намажете със сместа от зехтин и подправки.

СЪВЕТ: Най-добре е картофите да бъдат сварени предишния ден и не до готовност, а само толкова, че да могат да бъдат притиснати лесно с чашата без да се разпадат.

- Пригответе картофите на фурна на 220°C за около 15-20 минути или докато получат хрупкава коричка.

