



Препечени картофи с разядка от тиквички

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 бр.	Големи картофи, сварени
6 с.л.	Зехтин
4 с.л.	♦ Микс за картофи Америка

За разядката с тиквички

1 бр.	Кромид лук
750 г	Тиквички
6 с.л.	Зехтин
10 г	Листенца от мента
15 г	Магданоз
1 с.л.	Лимонов сок
5 скилидки	Чесън
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
	♦ Морска сол

- 1 За разядката нарежете лука и тиквичките на малки кубчета. Пригответе на тиган със затворен капак 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 вилница.
- 2 Намачкайте скилидките чесън с преса за чесън и добавете към тиквичките и лука. Овкувете с кимион и гответе още 5 минути без капак, докато се изпари водата.
- 3 Нарежете магданоза и ментата на ситно. Намачкайте тиквичките и останалите зеленчуци от тигана и оставете да изстинат. Добавете ментата и магданоза, лимонов сок и щипка сол. Добавете 2 с.л. зехтин, разбъркайте и оставете настрана.
- 4 Пригответе голяма, плоска тава с хартия за печене. Разбъркайте 4 с.л. зехтин с микса за картофи в купичка.
- 5 Нарежете картофите на по-малки парчета и ги наредете в тавата с достатъчно разстояние между тях. Притиснете ги с гъното на водна чаша, така че да се смачкат. Намажете със сместа от зехтин и подправка.

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.

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

