

Cartofi zdrobiți cu sos libanez

40—50 Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

25 buc	Cartofi copți (de la grătar)
6 linguri	Ulei de măsline
4 linguri	Cartofi prăjiți amestec de asezonare

Pentru sosul El Kousa

1 buc	Ceapă albă
750 g	Zucchini
6 linguri	Ulei de măsline
10 g	Mentă proaspătă
15 g	Pătrunjel proaspăt
1 lingură	Suc de lămâie proaspăt
5 buc	Căței de usturoi
1 linguriță	Chimen semințe
	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Pentru sos, tăiați dovlecelul și ceapa în cuburi de 1 cm. Se rafinează cu puțină sare și apoi se prăjește într-o tigaie fierbinte în 4 linguri de ulei cu capacul pus timp de aproximativ 20 de minute. Dovlecelul trebuie să fie suficient de moale pentru a se tăia cu o furculiță.
2. Între timp, zdrobiți fin usturoiul, măcinați chimenul si adăugați-le pe foc. Gatiți înca 5 minute fără capac până cand se evaporă apa rămasă.
3. Pasați legumele fin și lăsați-le să se răcească puțin. Se toacă fin pătrunjelul și menta și se adaugă peste legume, cu sucul de lămâie și un praf de sare. Se toarnă uleiul de măsline rămas peste și se lasă deoparte.
4. Pentru cartofii zdrobiti, tapetați o foaie de copt cu hârtie pergament. Se amestecă uleiul de măsline cu mixul Kotanyi Cartofi prăjiți amestec de asezonare. Așezați cartofii pe foaia de copt.
5. Aplatizați cartofii cu un pahar sau o ceașcă. Ungeți cartofii aplatizați cu marinada pregătită.
6. În cele din urmă, coaceți în cuptor timp de aproximativ 15-20 de minute la 220 ° C până când devin crocanti.