



Cartofi zdrobiți cu sos libanez

⌚ 40–50 Min. 

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 și adăugați-le pe foc. Gătiți încă 5 minute fără capac până când 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 zdrobiți, tapetați o foaie de copt cu hârtie pergament. Se amestecă uleiul de măsline cu mixul Kotanyi Cartofi prăjiți amestec de aseasonare. 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 crocanți.

Ingrediente

♦ = Kotányi Produkte

25 buc	Cartofi copti (de la grătar)
6 linguri	Ulei de măsline
4 linguri	♦ Cartofi prăjiți amestec de aseasonare

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

