



Hrskavi krumpir s domaćim ketchupom i umakom od inćuna

🕒 50–60 Min   

Priprema

- 1 Za ketchup sitno narežite luk i popržite ga sa začinima na malo ulja. Rajčice sitno nasjeckajte i dodajte luku sa solju, šećerom i octom. Smanjite vatru i ostavite umak da se zgusne 30 minuta.
- 2 Zatim dobro izmiksajte umak, vratite ga u tavu i ostavite da kuha još 30 do 45 minuta na laganoj vatri. Povremeno miješajte. Ulijte ketchup u sterilizirane staklenke dok je još vruć i ostavite da se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi.
- 3 Krumpir dobro operite i osušite. Narežite krumpir na kriške i stavite ih u vodu na 20 minuta. Promiješajte krumpir 4–5 puta.
- 4 Ocijedite kriške, dobro ih osušite kuhinjskim papirom i začinite s Original Style mješavinom začina i maslinovim uljem. Stavite kriške na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici (200°C) oko 30 minuta dok ne postanu hrskavi.
- 5 Za umak od inćuna sitno nasjeckajte inćune, kapare i luk te pomiješajte s vlascem, mažuranom i vrhnjem.
- 6 Hrskave kriške krumpira stavite na tanjur i poslužite s umacima.

SAVJET: Ketchup možete čuvati do godinu dana ako je zatvoren i čuvan na sobnoj temperaturi, ili do dva mjeseca ako se čuva otvoren u hladnjaku!

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za krumpir:

800 g	Krumpira s koricom
4 žlice	♦ Potato - Original Style
1 žlica	Maslinovog ulja
	Biljno ulje

Za začinjeni ketchup:

2 kom	Luka
1 žlica	♦ Curry
1 žličica	♦ Cimet mljeveni
2 kom	♦ Zvezdasti anis cijeli
4 kom	♦ Klinčić cijeli
0.5 žličice	♦ Kajenski papar mljeveni
10 kom	♦ Papar crni zrno
1 kg	Rajčice
1 žlica	♦ Morska sol gruba
50 g	Šećera
50 ml	Jabučnog octa

Za umak od inćuna:

6 kom	Fileta inćuna
1 žlica	Kapara
1 kom	Crveni luk
2 žlice	♦ Vlasac sjeckani
1 žlica	♦ Mažuran usitnjeni
250 g	Kiselog vrhnja

