



# Ropogós lapított burgonya

⌚ 40–50 Perc 

## Elkészítés

- 1 A mártogatóshoz a cukkinit és a hagymát 1 cm-es kockákra vágjuk. Kissé sózzuk meg, majd egy forró serpenyőben 4 evőkanál olajon, fedővel lefedve süssük kb. 20 percig. A cukkininek elég puhának kell lennie ahhoz, hogy villával pépesíteni lehessen. Párolás közben időnként keverjük meg.
- 2 A vége felé adjuk hozzá a zúzott fokhagymát és a római köményt. Fedő nélkül főzzük további 5 percig, amíg a maradék víz elpárolog.
- 3 A petrezselymet és a mentát apróra vágjuk. A cukkinit leturmixoljuk és hagyjuk egy kicsit kihűlni. Belekeverjük a zöldfűszereket, végül citromlével és egy csipet sóval ízesítjük tovább. Ráöntjük a maradék olívaolajat, és félretesszük.
- 4 A törtkrumplihoz béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Keverjük össze az olívaolajat az Enyhén csípős sült krumpli fűszerkeverékkel és helyezzük a burgonyát a sütőlapra.
- 5 Egy pohárral vagy csészével lapítsuk ki a burgonyát. A lapított burgonyát pedig kenjük meg az elkészített páccal.
- 6 Végül a sütőben 220°C-on, felső és alsó hőfokon kb. 15-20 percig sütjük, amíg ropogósra sülnek.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

25 db	Burgonya, a korábbi grillezésről
6 ek	Olívaolaj
4 ek	♦ Enyhén csípős sültkrumpli fűszerkeverék

A Lib el Kousa-hoz

1 db	Főzőhagyma
750 g	Cukkini
6 ek	Olívaolaj
10 g	Menta, friss
15 g	Petrezselyem, friss
1 ek	Citromlé, frissen facsarva
15 gerezd	Fokhagyma
0.5 tk	♦ Római kömény, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

