

Patatas bravas



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 6

979 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/patatas-bravas>

Příprava

Cibuli opékáme na třech lžících oleje asi 5 minut dozlatova. Poté přidáme utřený česnek, rajčata a rajčatový protlak, papriku, chilli koření, cukr a sůl a za stálého míchání přivedeme k varu. Povaříme 10 minut, aby nám vše zhoustlo. Necháme 24 hodin odležet. Plech vyložíme pečícím papírem a na něj dáme oloupané a na kostičky nakrájené brambory. Pečeme 40-50 minut na 180 °C. Omáčku znovu zahřejeme a nalijeme do misky. Na ni nasypeme brambory a posypeme petrželkou. Do brambor zapícháme párátko a podáváme jako předkrm.

Tip k receptu

Toto jídlo pochází ze Španělska a je předkrmem. Jako předkrm je předepsané množství tak pro 10-12 lidí, jako hlavní chod vystačí pro 4 osoby.



Ingredience

- 1 cibuli
- 5 lžíc olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 227 g sterilovaných rajčat
- 1 lžící rajčatového protlaku
- 2 lžičky mleté papriky
- 1/2 lžičky chilli koření
- 4 g cukru krupice
- 3 lžíce petrželové natě
- 900 g brambor

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Předkrm