Patatas bravas

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g ili 3 krupnija**bela krompira
- **1 l**vode za kuvanje krompira
- **1/2 kašicice**soda-bikarbone
- **1/2 kašicice**soli
- **za duboko prženje**ulje

Ljuti sos *salsa brava*:

- **1 kašika**maslinovog ulja
- **2 sitnija cena**pasiranog belog luka
- **1 ravna kašicica**slatke mlevene paprike
- **prstohvat**ljute mlevene paprike
- **2 kašike**koncentrovanog paradajza
- **125 ml**gustog soka od paradajza
- **1/4 kašicice**soli
- **1 kašika**jabukovog sirceta
- **2 kašike**majoneza

Priprema

Priprema krompira: Iako recept sugeriše upotrebu belog krompira, provereno može i sa crvenim. Krompir

oljuštiti i isprati, pa iseci na kocke velicine 2.5 x 2.5 cm. U šerpi zagrejati vodu do kljucanja, dodati soda-bikarbonu i kocke krompira. Kad voda ponovo prokljuca kuvati krompir, odnosno blanširati ga, samo 1 minut. Procediti. Rasporediti krompir u jednom sloju preko ciste kuhinjske krpe i ostaviti da se prosuši na vazduhu. Posoliti ga. Krompir može stajati na sobnoj temperaturi oko 2 sata.

Priprema ljutog sosa: Beli luk oljuštiti i vrlo sitno izrendisati ili istisnuti kroz presu. Izmeriti sok od paradajza i pripremiti sve zacine. U šerpici zagrejati ulje na vrlo, vrlo, tihoj vatri i dodavati ispasiran beli luk, slatku mlevenu papriku, ljutu mlevenu papriku i koncentrovan paradajz, pa promešati i odmah dodati gusti sok od paradajza. Posoliti i kuvati, uz mešanje, 5 minuta dok se sos ne zgusne. Dodati sirce. Prebaciti sos u cinijicu, a kad se bude sasvim ohladio dodati majonez, promešati i proveriti da li je sos dovoljno zacinjen. Sos možemo napraviti dan ranije i cuvati u frižideru.

Finale: U vecem tiganju na jakoj vatri zagrejati ulje za duboko prženje, pa smanjiti temperaturu na umereno i dodati sav krompir. Uz povremeno mešanje pržiti oko 20 minuta, ili dok ne bude porumeneo. Izvaditi krompir na papirni ubrus koji ce upiti višak masnoce. Proveriti da li je dovoljno slan, pa dosoliti ako je potrebno. Servirati odmah uz ljuti sos.

Savet

"Patatas bravas" je vrlo popularno jelo koje se tradicionalno služi kao meze ili predjelo, a takodje se može poslužiti kao prilog glavnom jelu, peenom mesu ili mesu s roštilja. Hrskavom, rumenom, krompiru koji je pripremljen na španski nain uobiajena pratnja su "bravas sos", zainjen umak na bazi paradajza, i "aioli" majonez s belim lukom, koji su ovom prilikom spojeni u jedan umak. Prema ukusu i želji možemo nijansirati ljutinu sosa, uz obavezno proveravanje ljutine pre svakog dodavanja kajenske paprike. U vreme posta koristiti postan majonez.