



PATATA BRAVAS med mojo rojo

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Sätt ugnen på 200C
2. Lägg paprikan på en plåt och gnid in den med lite olja. Rosta i ugn på 200C tills större delen av paprikan är svart utanpå. Ta ut och låt svalna. Skala och skrapa bort det svarta, ta bort kärnhus och kärnor. Lägg paprikan i en mixer. Blöt rostbrödet i vatten och krama ur all vätska, lägg ner i mixern med paprikan tillsammans med olja, vitlök, paprikapulver, citronjuice. Mixa och smaka upp med salt.
3. Koka potatisen tills den är mjuk men ändå lite hård i mitten. Häll av vattnet och låt ånga av 15 min. Krossa potatisen lätt med handflatan eller en gaffel och lägg på en plåt. Ringla över rejält med olja och rosta i ugnen tills gyllene och krispiga, tar ca 40 min till 1 tim.



VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa om Lohas Viñedos - ett otroligt gott spanskt vin från Requena, några mil väster om Valencia.

Artikelnr: 79799 • Pris: 139 kr • Volym: 750 ml
Alkoholhalt: 12,5%

INGREDIENSER:

(receptet är för 2 personer)

- 12-15 st små delikatesspotatisar
- 1 st stor röd paprika
- 1 dl neutral olja (raps, solros eller liknande)
- 1 st rostbröd
- ½ vitlöksklyfta
- 1 tsk paprikapulver
- 1 msk juice från färsk citron
- Salt efter smak



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:
[www.smartsenior.se/
fredagstipset](http://www.smartsenior.se/fredagstipset)