

Mojo Patates

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 3/10

Mojo patates, kızarmış patatesi sarımsaklı turunç sosuyla buluşturarak ekşi, parlak ve sıcak bir Küba tabağına kurar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patates malzemesini haşlayıp iyice ezin.
2. Sarımsak ve Portakal suyu malzemelerini kasede karıştırın.
3. Patates ve Sarımsak karışımını pürüzsüz kıvamına gelene kadar ezin.
4. Patatesli mezeyi soğutup servis tabağına dikkatlice alın.

PÜF NOKTASI

Sosu patatese sıcakken vermek iyi sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesleri sıcak sunun, üstüne mojo gezdirip yanına ekmek verin.