

# Patatas Bravas

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 3/10

Madrid tapas barlarında kızarmış patatesi, acı domates sosuyla küçük tabakta paylaşılır.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Patatesleri küp doğrayıp 8 dakika haşlayın.
2. Patatesleri 180°C fırında 20 dakika kızartın.
3. Domates, biber ve sarımsağı 10 dakika kaynatın.
4. Kızarmış patatesleri servis tabağına alıp acı domates sosunu üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri önce haşlayıp sonra kızartırsanız daha yumuşak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sosu servis sırasında patateslerin üzerine gezdirin.