



Tento tradičný pokrm z Kanárskych ostrovov sa volá Papas arrugadas.

.

//

.

Zemiaky sa podávajú s hustou zelenou omáčkou, cesnakom a olivovým olejom.

### Suroviny:

1 kg nové malé zemiaky

1 veľký koriander

2 strúčiky cesnak

2 lyžice hrubej morskej soli

3 - 4 lyžice olivový olej

Sherry ocot, alebo biele víno

1 lyžica rasce

### Postup:

1. Umyte si zemiaky aj so šupkou, nepekne časti odstráňte. Postavte variť liter vody, pridajte sol a zemiaky, ktoré takto varíme 20 minút. Zemiaky zlejeme a vrátime na sporák, necháme odpariť všetku vodu - približne na 2 minúty, mali by ste vidieť vrstvu soli na zemiakoch.
2. Pripravte si omáčku. V mažiari rozdrvíme rascu, olúpaný cesnak a koriander v hrubú pastu. Pridáme ocot a olivový olej, premiešame.
3. Zemiaky podávame s omáčkou, môžeme ich rozpoliť na polovicu a potrieť lyžicou omáčky. Dobrú chuť.

.

//

.