



Patatas Bravas

Patatas Bravas är nog en av de mest kända tapasrätterna. Vi har gjort det ännu enklare och snabbare att tillreda, bara att dela potatisen, blanda med krydda, steka och njuta!

Gör så här:

- Skölj av och dela potatisen i mindre bitar.
- Ringla över olivolja och strö över Patatas Bravas kryddan, blanda väl.
- Lägg i en ugnsfast form och tillaga i mitten av ugnen på 225°C. Känn med sticka när potatisen är klar.
- Servera med majonnäs eller en het sås.

Ingridienser

1 kg fast potatis
3 msk Patatas Bravas krydda
Olivolja
Såst: Blanda majonnäs med rökt paprikakrydda och lite chilisås



Patatas Bravas – kryddmix