

Skordalia - piure de cartofi cu usturoi



Acest piure de cartofi cu usturoi, numit Skordalia, este un sos grecesc foarte usor de facut si foarte gustos!!! Avem si noi o varianta autohtona, scordolea, care se mananca mai mult cu peste (in care se pun si nuci) dar acum va aduc varianta cu care-am cucerit-o pe mami ☐

Va spuneam mai devreme, la postarea cu **dovleceii de post**, cat de apreciat a fost acest piure aromat cu usturoi, pe care il puteti servi alaturi de **peste prajit** (la dezlegarile de peste), legume prajite sau carne.

Se pastreaza foarte bine la frigider, asa ca nu va temeti cand o sa vedeti cat de mult iese la o portie ☐

Ingrediente:

- 400-500 g cartofi albi, fainosi (4 cartofi)
- 6 catei de usturoi (mari)
- 80 ml ulei
- 1, 2 lingurite otet
- sare dupa gust

Mod de preparare:

Se fierb cartofii in coaja, in apa rece cu sare, cca. 30-35 de minute, sau pana cand le pocneste coaja si furculita intra usor in ei. Se pot si decoji inainte de a-i pune la fiert, daca vreti, nu prea conteaza ☐ Ii taiati in bucati mai mari. Cand sunt fierti, se decojesc (fierbinti) si se paseaza, ca pentru piureul de cartofi. Eu i-am maruntit cu mixerul vertical, dar am observat ca am obtinut mai mult o pasta decat un piure. Recomand, asadar, sa-i zdrobiti manual!

Se decojesc cateii de usturoi, se spala si se trec prin presa. Se amesteca cu un praf de sare (cat luati cu 3 degete) intr-un mojar sau intr-un bol micut pana cand se face ca o crema. Continuati sa amestecati, energic, daca se poate ☐ , si adaugati, putin cate putin, uleiul, exact ca si la maioneza. La final, veti avea o crema spumoasa de usturoi. Daca se intampla sa se taie, adaugati o lingura, doua de apa foarte rece!!! Mutati apoi mujdeiul intr-un castron mai incapator.

Se adauga piureul de cartofi la mujdeiul de usturoi, in cateva transe, amestecand incontinuu. Se adauga otetul (puteti folosi zeama de lamaie in locul lui) si se sareaza dupa gust. Daca vreti, puteti adauga si putin piper macinat.

Se mananca rece...cu orice! ☐