

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Σκορδαλιά με βραστή πατάτα

ΥΛΙΚΑ

- 5 σκελίδες σκόρδο
- 250 γρ. βραστή πατάτα καθαρισμένη κρύα, περασμένη από την πρέσα
- Αλάτι, ξύδι
- Παρθένο Σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ξύλινο γουδί σπάμε το σκόρδο και ανακατεύουμε με το αλάτι, λίγο ξύδι και λίγο Παρθένο Σησαμέλαιο μέχρι να γίνουν ένας πολτός.

Προσθέτουμε τη λειωμένη πατάτα και, πιέζοντας κυκλικά με το γουδοχέρι, προσθέτουμε λίγο - λίγο Παρθένο Σησαμέλαιο και δουλεύουμε τη σκορδαλιά μέχρι να ομογενοποιηθεί και να αφρατέψει. Ανακατεύουμε και πιέζουμε σταθερά, ελέγχοντας πάντα την ποσότητα του Παρθένου Σησαμελαίου για να μην κόψει η σκορδαλιά.