



## Mojo rojo, mojo verde a papas arrugadas

**Na mojo rojo budete potrebovať:**

1 červenú papriku, 1 ks toastového chleba, 3 strúčiky cesnaku,  
1 čajovú lyžičku červeného vínneho octu, 1 čajovú lyžičku údenej papriky,  
70 g extra panenského olivového oleja, soľ a čierne mleté korenie

**Na mojo verde budete potrebovať:**

50 g petržlenovej vňate, 3 strúčiky cesnaku, šťavu z 1/2 citróna,  
1 čajovú lyžičku bieleho vínneho octu, 70 g extra panenského olivového oleja,  
soľ a čierne mleté korenie

**Papas arrugadas:**

**ľubovoľné množstvo menších zemiakov, morskú soľ**

Mojo rojo pripravíte veľmi jednoducho. Do vysokej nádoby dajte, nakrájanú a očistenú červenú papriku, strúčiky cesnaku, červený vínny ocot, údenú papriku, olivový olej, soľ a čierne mleté korenie. Všetko spolu rozmixujte [tyčovým mixérom](#).

Mojo verde pripravíte podobne. Do vysokej nádoby vložte petržlenovú vňať, očistené strúčiky cesnaku, šťavu z citróna, biely vínny ocot, olivový olej, soľ a čierne mleté korenie. Rozmixujte [tyčovým mixérom](#). Omáčku uskladňujte v uzavretej nádobe v chladničke maximálne dva dni.

Papas arrugadas sa pôvodne varievali v morskej vode, po jej odparení sa nechávali v rovnakom hrnci ďalej variť, aby sa odparila voda a vytvorila soľná krusta. Dnes si však rovnako dobre viete pomôcť morskou soľou.

Menšie zemiaky zalejte tak, aby boli zakryté poriadne osolenou vodou (na jeden liter vody cca 38g soli). Varte do zmäknutia a kým sa voda neodparí. Po odparení vody ich nechajte v rovnakom hrnci nasucho piecť, kým sa na zemiakoch nevytvorí vrstva soli.