

Η παραδοσιακή σκορδαλιά με πατάτα στην πιο ελαφριά εκδοχή της, με ψητό σκόρδο. Γίνεται πανεύκολα και το αποτέλεσμα είναι πιο ελαφρύ για όσους δεν αγαπούν πολύ το σκόρδο ή τους έρχεται βαρύ. Με αυτή τη συνταγή όλοι θα φάνε σκορδαλιά! Συνοδεύει ιδανικά τον αγαπημένο μας τηγανιτό μπακαλιάρο την 25η Μαρτίου ή βγαίνει σαν ορεκτικό σε τραπέζι με μεζεδάκια. Φτιάξτε αυτή την ελαφριά σκορδαλιά και διαπιστώστε τη διαφορά μόνοι σας!

Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. πατάτες (4 μέτριες)

6 σκελίδες σκόρδο

1 σφηνάκι ξύδι (25-30 ml)

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο ή όσο πάρει

Αλάτι

Ελαφριά σκορδαλιά

Εκτέλεση συνταγής

Ψήνουμε το σκόρδο με τη φλούδα είτε σε αλουμινόχαρτο στο φούρνο είτε πολύ πιο εύκολα, στο φούρνο μικροκυμάτων, για ένα μόνο λεπτό το πολύ. Το ξεφλουδίζουμε και το λιώνουμε με πιρούνι ή στο γουδί με λίγο αλάτι.

Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα. Τις τρυπάμε με πιρούνι να δούμε αν είναι έτοιμες και τις σουρώνουμε. Τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε.

Τις πατάμε με πιρούνι ή με την πρέσα για πουρέ. Προσθέτουμε αλάτι, το σκόρδο, το ξύδι και σταδιακά προσθέτουμε το λάδι. Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε τη γεύση.

Καλή όρεξη!

Δείτε και τη συνταγή για [Τηγανιτό μπακαλιάρο σε τραγανό κουρκούτι](#)

Ελαφριά σκορδαλιά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ψήνουμε το σκόρδο με τη φλούδα-είτε σε αλουμινόχαρτο στο φούρνο είτε πολύ πιο εύκολα, στο φούρνο μικροκυμάτων, για ένα μόνο λεπτό το πολύ. Το ξεφλουδίζουμε.
- 2 Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα. Τις τρυπάμε με πιρούνι να δούμε αν είναι έτοιμες και τις σουρώνουμε. Τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε.
- 3 Τις πατάμε με πιρούνι ή με την πρέσα για πουρέ.
- 4 Προσθέτουμε αλάτι, το σκόρδο, το ξύδι και σταδιακά προσθέτουμε το λάδι. Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε τη γεύση. Καλή όρεξη!