

Σκορδαλιά με πατάτα, παραδοσιακή συνταγή για βελούδινη και νόστιμη σκορδαλιά που συνοδεύει ιδανικά τον τηγανιτό μπακαλιάρo, ειδικά στο γιορτινό τραπέζι της 25ης Μαρτίου.

Τι θα χρειαστείτε

4 μέτριες πατάτες (700 γρ. περίπου)

3-6 μεγάλες σκελίδες σκόρδο

1 σφηνάκι ξύδι (25-30 ml)

Αλάτι

Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο (120 ml περίπου)

Σκορδαλιά παραδοσιακή με πατάτα

Εκτέλεση συνταγής

Ξεφλουδίζουμε το σκόρδο και το περνάμε από την πρέσα του σκόρδου ή το λιώνουμε 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 κρυσώσουν 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 [Παραδοσιακό μπακαλιάρο τηγανιτό σε κουρκούτι](#)

Σκορδαλιά παραδοσιακή με πατάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ξεφλουδίζουμε το σκόρδο και το περνάμε από την πρέσα του σκόρδου ή το λιώνουμε στο γουδί με λίγο αλάτι.
- 2 Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα. Τις τρυπάμε με πιρούνι να δούμε αν είναι έτοιμες και τις σουρώνουμε.
- 3 Τις αφήνουμε λίγο να κρυσώσουν και τις ξεφλουδίζουμε.
- 4 Τις πατάμε με πιρούνι ή με την πρέσα για πουρέ.
- 5 Προσθέτουμε αλάτι, το σκόρδο, το ξύδι και σταδιακά προσθέτουμε το λάδι. Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί διορθώνουμε τη γεύση. Καλή όρεξη!