

# Cartofi copti in folie



Cartofi copti in folie, la gratar, si umpluti cu branza: o bunatate!!!!

Iar aici: **Cartofi copti in folie**, aveti o alta varianta a lor, poate un pic mai atragatoare, dat fiind faptul ca i-am savurat afara ☐

0 **reteta vegetariana** foarte usor de facut, potrivita pentru orice anotimp, cartofii fiindu-ne intotdeauna la indemana!

## Ingrediente:

- 8 cartofi potriviti
- 150 g unt

- 300 g branza Feta sau telemea (sarata)
- 200 g branza de vaci (dulce) sau crema de branza
- 8 foi mici de dafin (optional)

### **Mod de preparare:**

Puneti cartofii, in coaja, la fiert, intr-un vas incapator:



Fierbeti-i in apa cu sare, la foc mic, timp de 15 minute-20 de minute, sau pana cand furculita ii patrunde:



Decojiti cartofii:

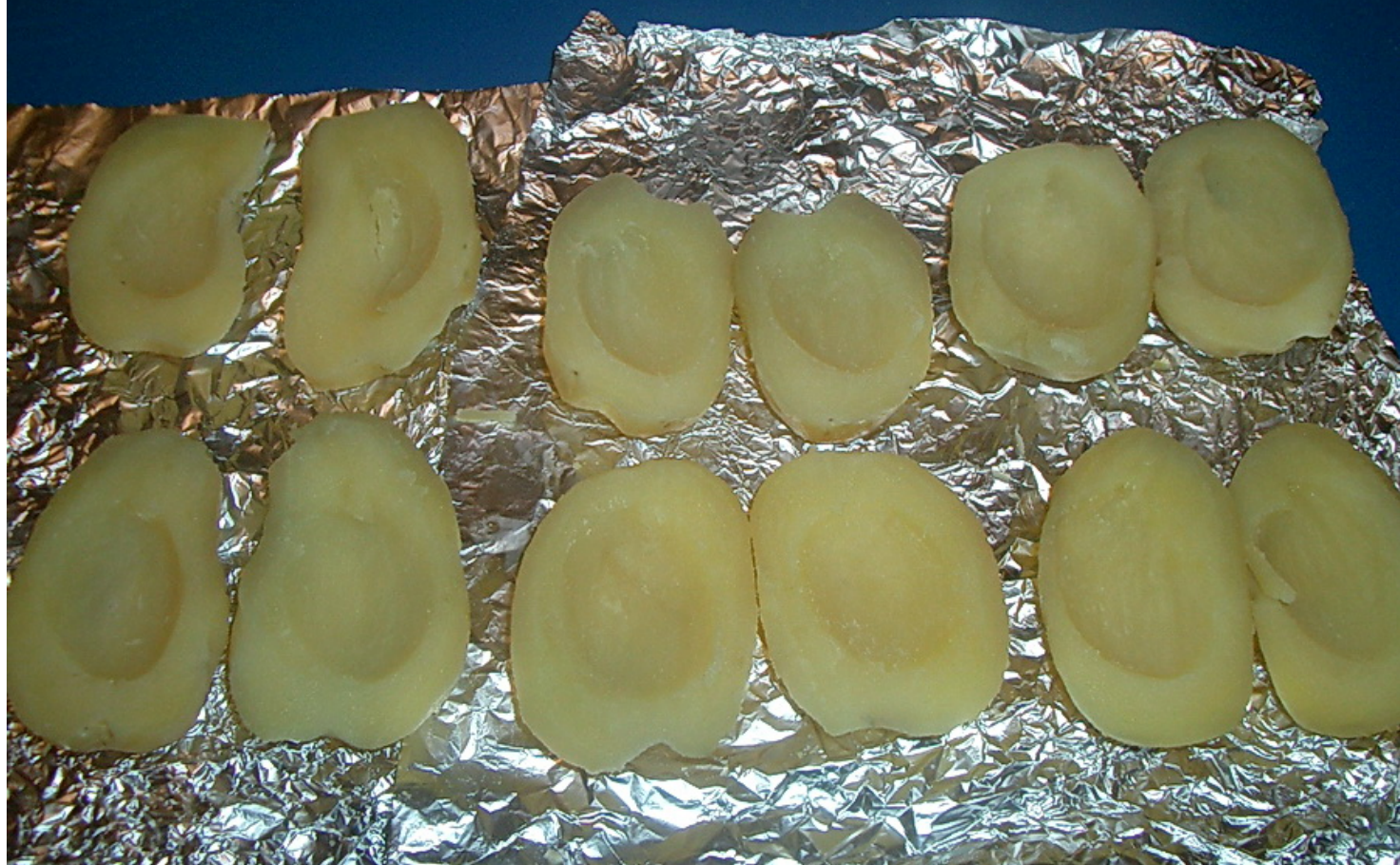


Taiati-i in jumatate:



Scobiti mijlocul cartofilor cu o lingurita:

Laura  
Sava



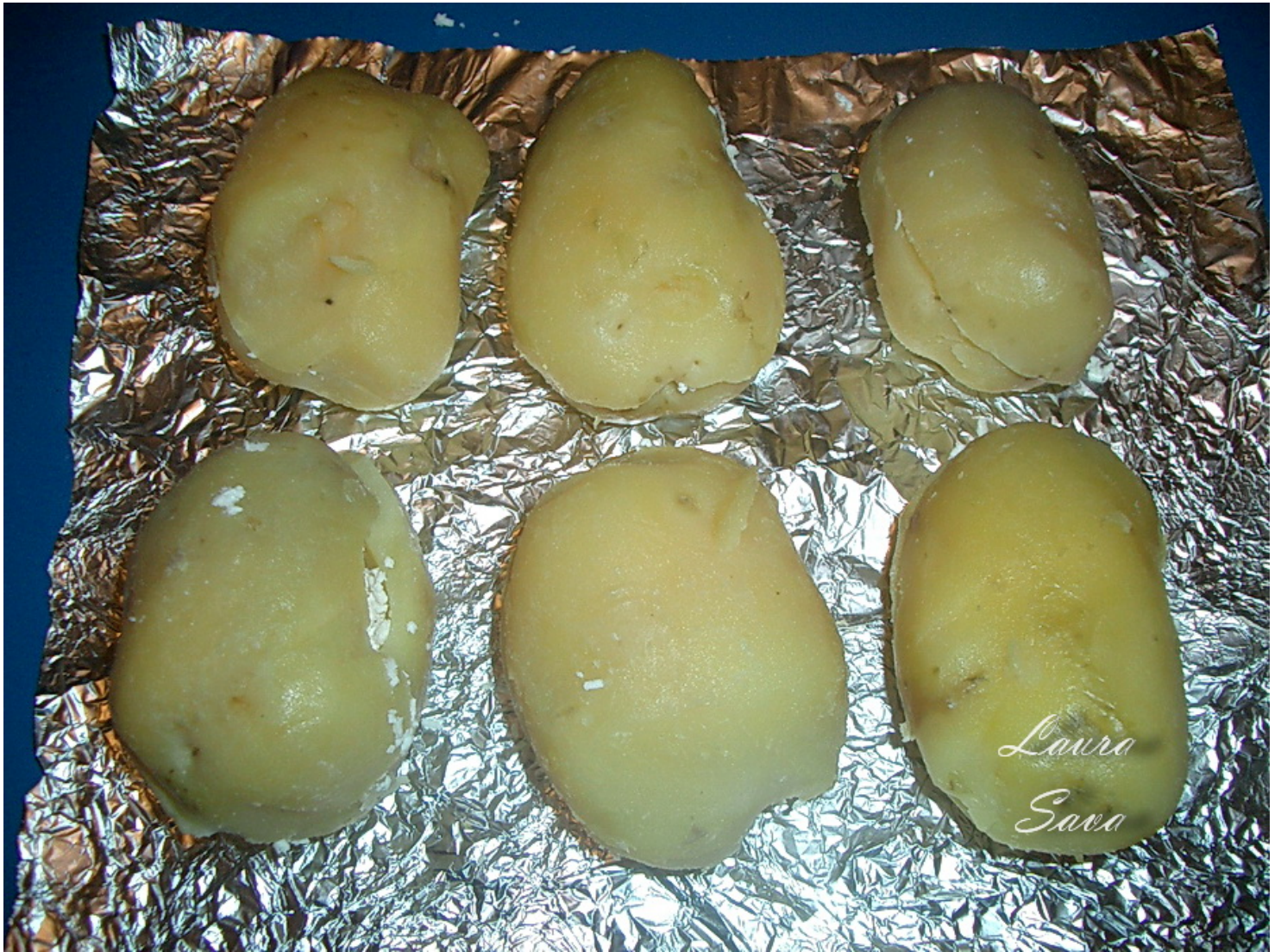
Umpleti apoi fiecare jumătate cu o linguriță de unt:



Impartiti cantitatea de branza de vaci si sarata, si cate o foaie de dafin sau rozmarin, in fiecare crestatura:



In continuare, se „lipesc” cele doua jumatati:



Se ung cu putin unt 8 foi de aluminiu si se invelesc cartofii in folie.

Rasuciti marginile, pentru a inchide pachetul ermetic:

*Laura  
Sava*



Tineti cartofii timp de 15-20 de minute pe gratarul potrivit de incins:



*Laura Sava*

Fierbinti, in folie:



Scosi pe farfurie, la degustat ☐



„Sectiune” ...unde am realizat ca as fi putut fi mult mai generoasa  
cu untul si branza :)))



Laura  
Sava