

Cartofi crocanti



In timpul postului, acesti cartofi crocanti ne sunt de maaare ajutor!!! Nu sunt doar gustosi, ci si extrem de satiosi! Dar, desigur, ei sunt extraordinari de buni in orice alta zi! Simpli, cu muraturi, cu salata, cu sosul preferat..sau ca garnitura langa o portie maaare de friptura! ☐

Crocanti la exterior si moi in interior!

Daca sunteti multi la masa, va sfatuiesc calduros sa dublati reteta!!! :))

Sa aveti pofta!!

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 kg cartofi
- 4-5 linguri ulei
- sare, piper, boia, praf de usturoi
- oregano, cimbru sau rozmarin

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Curatati cartofii, spalati-i, apoi taiati-i pe lung, in bucati potrivite.

Ungeti cartofii cu ulei (de floarea soarelui sau de masline) si condimente (puteti folosi si condimente speciale pentru cartofi, din plic); framantati-i bine cu mainile. Asezati-i apoi intr-o tava, tapetata, daca vreti, cu hartie de copt. Nu ii inghesuiti, insa, ci asezati-i, pe cat puteti, intr-un singur strat.

Eu i-am pus direct, fara hartie de copt, in tava mea larga:



Laura Sava

Cartofii se lasa la copt timp de cca. 40 de minute (neacoperiti):

*Laura
Sava*



Nu se amesteca in tava in timpul coacerii, pentru ca sa nu se zdrobeasca cartofii! Dar daca chiar vreti sa ii intoarceti, intoarceti-i o data, pe fiecare, pe rand, cu mare grija!

Sunt delicioși, fara nici o exagerare!!! ☐

Laura
Sava



Mai ales langa bucatile de pui fraged, cu mult sos, pe care vi le-am dezvaluit in toata splendoarea lor, aici: **Pui la cuptor, in vas roman** ☐



Salata de ridichi e-n derulare :)))