

Cartofi cu bacon si mere la cuptor

[shashin type="photo" id="18093" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

De la cartofii acordeon, pe care vreau de mult sa vi-i arat, am ajuns la aceasta reteta de cartofi cu bacon si mere la cuptor. Foarte gustoasa si mai putin migaloasa varianta asta, feliile de cartof putand fi aranjate fara prea mari batai de cap ☐

Ingrediente:

- 900 g cartofi (maxim 1 kg)
- 250 g bacon
- 1 ceapa mare
- 200 ml supa de pui sau legume (ori apa)
- 100 g smantana (acra)
- 2, 3 mere potrivite (aprox. 500 g)
- 20 g unt (1 lingura), pentru tava
- 50 g unt

Mod de preparare:

Cartofii, de preferinta de aceeasi marime, se spala bine si se pun la fiert, intregi, in apa sarata.

In timpul acesta, baconul se taie cuburi si se prajeste in unt. Cand e bine rumenit, se adauga ceapa tocata marunt; se amesteca de cateva ori si se toarna supa. Se lasa la foc mic cca. 8 minute, amestecand din cand in cand. La sfarsit, se sareaza si se pipereaza

dupa gust. Se lasa sa se racoreasca bine si se adauga smantana.

Cartofii bine fierti (daca furculita intra usor, sunt gata) se pun in apa rece. Si ca sa nu va frigeti prea tare la maini ☹ , dar si ca sa se decojeasca mai repede. Se taie in felii potrivite si se sareaza pe fiecare parte. Faceti asta cand sunt inca fierbinti, ca sa intre bine sarea in ei!

Merele se curata de coaja si cotor si se taie felii subtiri.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se unge o tava rotunda (minim diam. 30) sau una dreptunghiulara, de jena, cu unt (1 lingura). Se aseaza intercalat felii de cartofi si mere. Incercati sa refaceti cartofii, dar nu-i nimic si daca ii amestecati ☹ Totul e sa asezati o felie de cartof si una de mere, de aceeasi marime.

Se toarna deasupra cartofilor compozitia de bacon cu ceapa si smantana (daca nu vreti sa puneti smantana, nu puneti. Sau puneti lapte, dar numai 50 ml).

Se da tava la cuptor si se lasa cca. 20 de minute. Se scoate apoi si se presara, cat mai uniform, restul de unt rece (cele 50 de grame), rupt in bucatele. Se da din nou la cuptor pentru 25-30 de minute.

Bun si pe moment, si a doua zi!!! :))

```
[shashin type="photo" id="18094,18095,18096" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```