

Piure de cartofi de post



Stiu ca toata lumea stie sa faca piure de cartofi, dar poate nu un piure de cartofi de post! ☐

Glumesc, bineinteles, pentru ca nu cred ca niste cartofi pusi in apa, la fiert, si apoi pasati cu putin ulei, ar pune vreo problema cuiva ☐ Ba, din contra, e cea mai usoara **reteta culinara**, in opinia mea!

Piureul acesta de post e foarte pufos si gustos si il puteti savura simplu, cu salata verde sau de rosii, ori langa **o portie de mazare**, tot de post.

Daca ii adaugati 1, 2 linguri zeama de lamaie si 2, 3 catei de usturoi in compositie, il puteti servi si cu peste: **Skordalia**. In zilele de dezlegare la peste sau, in afara postului, oricand!

Ingrediente:

- 500-800 g cartofi albi
- 1 ceasca ulei vegetal (150 ml)
- sare dupa gust

Sfat: se poate folosi margarina vegana in locul uleiului, daca vreti, cca. 2, 3 linguri.

Mod de preparare:

Toata treaba decurge extrem de rapid si de usor: se curata cartofii, se spala, se taie cubulete si se pun la fiert in apa cu sare (focul sa fie potrivit). Se amesteca din cand in cand si se spumeaza daca e cazul.

Cand sunt gata (cartofii trebuie sa fie moi), se scurg de apa si se mixeaza, adaugand ulei, putin cate putin, ca si la maioneza. Eu folosesc, de obicei, mixerul dar voi, daca vreti, folositi pasatorul de cartofi.

Piureul poate fi mai vartos sau mai moale, depinde de gustul fiecaruia!

Daca il vreti mai moale, nu scurgeti cartofii de toata zeama in care au fiert, dar daca il vreti mai tare, scurgeti bine cartofii inainte de a-i pasa!

La final, piureul se mai poate sara putin, daca credeti ca e nevoie, dupa care se serveste ☐



Sfat: pasati imediat cartofii, cat sunt fierbinti, nu ii lasati sa se raceasca nici macar un minut, pentru ca altfel nu veti mai obtine un piure moale si pufos! Foarte important, de asemenea, este sa nu folositi cartofi rosii, care sunt ideali pentru prajit...dar de evitat pentru un piure reusit! ☐

Copane de pui in crusta de cartofi



Copane de pui in crusta de cartofi!!

Bune, buuune de tot aceste copane de pui in crusta de cartofi!!!! O crusta crocanta ce contrasteaza atat de placut cu interiorul fraged si gustos al pulpelor de pui ☐

Iar, pentru inspiratie, va las aici mai multe **retete cu carne de pui!** De fapt, veti gasi acolo intreaga mea colectie cu **carne de pasare :))**

Ingrediente:

- 500 g cartofi albi, fainosi
- 2 cartofi mici, curatati de coaja si dati pe razatoarea mica
- un ou mare, batut
- 8 copane mici de pui, curatate de piele
- o lingurita rasa oregano
- 2 linguri de faina amestecata cu condimente pentru carne de

pui

- o lingurita cimbru proaspat, tocat sau un varf de cutit cimbru uscat (optional)
- ulei din belsug pentru prajit

Mmmm, ce bunatate!!!! :))



Mod de preparare:

Se curata cartofii, se spala si se pun la fiert in apa cu sare. Cand s-au fiert, se fac piure (nu se adauga lapte sau unt, ca la piureul clasic). Se lasa la racit.

Amestecati apoi la un loc cartofii piure, cartofii rasi, oul si condimentele (daca nu va place cimbru, nu puneti!). Asezonati cu sare si piper.

Intepati cu un cutit ascutit copanele pe langa os si dati-le prin

faina amestecata cu condimente astfel incat acestea sa fie complet acoperite. Imbracati apoi copanele de pui in amestecul de cartofi, presand bine cu degetele. Lasati la frigider timp de 15-20 minute.

Puneti intr-o tigaie incapatoare mult ulei; incingeti-l si prajiti copanele in transe, la foc mic spre potrivit, timp de cate 6 minute (pe fiecare parte) sau pana s-au patruns. Pentru a fi siguri, incercati cu o scobitoare; daca zeama lasata este clara, carnea e facuta, daca e trandafirie, prajiti inca putin. Serviti fierbinte sau rece.

Au fost cele mai gustoase copanele din lume!!!





Pozele vechi, cu modul de preparare al copanelor, pas cu pas □





