

# Iahnie de cartofi



*Laura Sava*

Iahnie de cartofi, o mancare de post pe care o puteti insa prepara si in afara postului ☐

Dragii mei, v-am promis multe retete de post in acest post al Sfintelor Pasti, si iata, ma tin de cuvânt. Aceasta reteta de iahnie de cartofi este usor de pregatit, hranitoare, ieftina si gustoasa in acelasi timp!

Initial voiam sa va servesc cu o iahnie de fasole (nu-i bai, ramane pe alta data), dar simplitatea acestei iahnii de cartofi m-a determinat sa o aleg in locul celeilalte...

O **reteta de post** pe care o puteti savura atat calda cat si rece, cu muraturi, cu **castraveti murati** mai ales, sau cu salata verde. Sa aveti pofta!!!

## Ingrediente:

- 5 cartofi mari
- 2 cepe
- o lingura boia dulce sau iute
- o canita (de cafea) cu suc de rosii
- frunze de patrunjel sau telina

## **Mod de preparare:**

### **Primul pas: cartofii**

Curatati cartofii, taiati-i in 8 si puneti-i la fiert, cu o lingura de sare, in apa rece (cat sa-i cuprinda bine).

Dupa ce au fiert (trebuie sa fie moi dar inca fermi), scurgeti-i bine intr-o strecuratoare.

Pastrati un pahar de apa din apa in care au fiert.

### **Pasul doi: preparare iahnie**

Curatati si taiati ceapa pestisori. Puneti ceapa la calit in cratita in care veti fierbe iahnia, impreuna cu 5, 6 linguri de ulei. Nu prajiti ceapa foarte mult!

Adaugati apoi cartofii fierti si boiaua si amestecati bine. Turnati imediat paharul de apa pus deoparte, pentru ca boiaua sa nu se arda (da gust amar mancarii).

Lasati totul sa fiarba 2, 3 minute, dupa care puteti turna bulionul.

Mancarea se potriveste de sare, si piper, daca va place. Se lasa cca. 10 minute sa fiarba impreuna, la foc mic, cu capac. Amestecati din cand in cand, sa nu se prinda.

### **Finalizare:**

Cand e gata, se adauga frunze de patrunjel sau telina, tocate. E o mancarica taaare gustoasa, sa o incercati!!!!