

Iahnie de cartofi



Laura Sava

Dragii mei, v-am promis multe retete de post in acest post al Sfintelor Pasti, si iata, ma tin de cuvant. Aceasta reteta de iahnie de cartofi este usor de pregatit, hranoare, 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 puteti savura atat calda cat si rece, cu muraturi, cu **castraveti murati** mai ales, sau cu salata verde. Sa aveți pofta!!!

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se curata cartofii, se taie in 8 si se pun la fier, cu o lingura de sare, in apa rece (cat sa-i cuprinda bine)

Dupa ce au fierit (trebuie sa fie moi dar inca fermi) se scurg bine intr-o strecuratoare. Pastrati un pahar de apa din apa in care au fierit.

Se curata si se taie ceapa pestisor; se pune la calit in cratita in care vom fierbe iahnia, impreuna cu 5, 6 linguri de ulei. Nu prajiti ceapa foarte mult!

Se adauga apoi cartofii fieriti si boiaua si se amesteca. Se toarna paharul de apa pus deoparte, se lasa sa fiarba 2, 3 minute, dupa care se toarna bulionul.

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.

Cand e gata, se adauga frunze de patrunjel sau telina, tocate.

E o mancarica taaare gustoasa, sa o incercati!!!!