

Macaroane cu cartofi



Reteta aceasta de macaroane cu cartofi e foarte simpla si daca o veti incerca (si nu vad de ce n-ati face-o ☹) veti realiza ca este neasteptat de gustoasa. Si pe deasupra mai este si de post, deci foarte utila celor care postesc si in cursul saptamanii, nu doar in posturile mari de peste an, fiind in sensul asta un echivalent pretios la delicioasa, dar eterna, **zacusca** ☹

Pe mine mancarica asta m-a salvat de multe ori, potolindu-mi rapid foamea. Am regasit-o, scrisa de **cumnatica mea Alina**, pe o foaie rupta de hartie, hihi...

Nu va voi da cantitati exacte, si veti vedea de ce...

Aveti nevoie doar de cartofi, sa fie un kilogram, 1 ceapa mare, boia de ardei dulce si un pachet de macaroane, mici, cochete, spiralate ☹

Se curata, deci, cartofii, se taie cubulete si se fierb; se zdrobesc apoi, usor, cu o furculita si se lasa deoparte pana cand

fierbem macaroanele.

Se taie ceapa solzisorii sau se toaca marunt si se prajeste in ulei, se adauga boia (o lingurita, doua, cat de mult va place) si se adauga imediat cartofii. Daca lasati mai mult pe foc, riscati sa ardeti boiaua si in consecinta, sa dati un gust amar intregii mancari. Se sareaza, pipereaza si se mai lasa un minut, doua pe foc.

La sfarsit, se amesteca cu macaroanele fierte. Se servesc si calde si reci...sunt la fel de bune!!!





...chiar usor, asa-i?! Si, sper, ademenitor ☐



S-aveti pofta!!!