

# Mancare cu carnati de casa



Si da, iata ca m-am tinut de cuvant si v-am mai adus un fel de mancare apetisant, o mancare cu carnati de casa, taaare gustoasa!!! V-am tinut **aici** o prelegere, foarte cringy, ar zice Bogdi ☹ , despre puterea carni, sub efectul careia, momentan, ma regasesc :))

Sunt sigura ca multi dintre voi apreciati aceasta turnura a mea, total neasteptata, insa trebuie sa va marturisesc ca jinduiesc deja la un **tort** plin, plin cu ciocolata ☹ Astfel ca, urmatoarea reteta de pe blog ar putea fi una dulce (spre bucuria celor pasionati de dulciuri, ca mine!!!)

Mancarica cu carnati e foarte buna ori cu piure, ori cu paste!!!

## Ingrediente:

- 500 g carnati de casa

- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa potrivita
- 2 catei de usturoi
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 ardei mici, taiati felii
- 400 g rosii din conserva, scurse si tocate
- 300 ml supa pui sau de legume (ori apa)
- o lingurita zahar
- sare si piper dupa gust
- o foaie mare dafin sau salvie (1 lingura)

## **Mod de preparare:**

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti carnatii timp de 7 minute, la foc mic, pe fiecare parte, pana se rumenesc. Scoateti-i apoi din tigaie si puneti-i pe un platou (acoperiti cu un capac).

Tocati marunt ceapa si usturoiul si lasati-le la calit, in uleiul ramas in tigaie de la prajirea carnatilor, 2-3 minute. Amestecati des.

Adaugati boiaua de ardei, amestecati scurt si adaugati ardeii. Daca aveti, folositi un ardei rosu, unul verde si altul galben. Lasati pe foc 1-2 minute, apoi adaugati rosiile si zaharul (zaharul taie din aciditatea rosiilor).

Puneti foaia de dafin rupta in bucati sau salvia (proaspata sau uscata) si turnati supa fierbinte (sau apa). Fierbeti mocnit, fara capac, timp de 13-15 minute.

Adaugati carnatii prajiti in sosul de rosii si ardei si fierbeti, tot fara capac, la foc mic, cca. 10 minute. Intoarceti din cand in cand carnatii.

Serviti cu piure de cartofi sau paste fainoase.



S-aveti poftaaa!!!! ☐

