

Mancarica de mazare



Mazare moale, dulce, delicioasa...direct din gradina (culeasa) ☐
...si direct pe placul lui Bogdi, care pana acum un an, cand a inceput grupa pregatitoare, nici nu se atingea de asa ceva ☐
Bineinteles ca mazarea de la gradi e muuult mai buna ca asta a mea (asa mi s-a spus ☐ ...si macaroanele cu branza!!!) dar asta nu poate decat sa ma bucure. Acum stiu ca puiul meu nu a fost mofturos la gradi, si, deci, nu va fi nici acasa!!!

Ingrediente:

- 1 kg. mazare proaspata sau congelata
- 2 linguri ulei
- 2 cepe obisnuite
- sare dupa gust
- 1 lingurita boia dulce
- 500 ml. apa fierbinte
- 1, 2 linguri bulion
- 1 lingura faina
- 5, 6 linguri lapte rece
- 1 lingurita zahar (optional)
- 1 lingura smantana (optional)
- frunze de marar verde

Mod de preparare:

Se caleste ceapa, taiata marunt, in uleiul fierbinte pana devine lucioasa (nu trebuie sa se rumeneasca).

Se adauga boia si se amesteca bine; se toarna imediat apa fierbinte, cca. 100 ml. si se lasa sa dea cateva clocote. Se adauga mazarea, spalata si curatata si se amesteca totul foarte bine. Se adauga restul de apa (cca. 400 ml.) si se lasa la fiert sub capac pentru aprox. 25-30 de minute, amestecand din cand in cand. Se adauga bulionul si se mai lasa sa fiarba la foc mic pret de cateva minute.

Intr-o cana, se amesteca faina, treptat, cu laptele rece, pentru a nu face cocoloase (daca totusi se intampla asta, strecurati compozitia prin sita). Sosul obtinut (trebuie sa fie ca o smantana groasa) se toarna peste mazare si se amesteca energic.

Se potriveste de sare, se adauga 1 lingurita de zahar, care da mancarii o dulceata aparte ☐ (eu n-am mai adaugat, fiindca mazarea noastra a fost extraordinara!!!), marar tocat marunt si smantana. Se serveste cu **friganele**, carnita de pui, pentru copii ;), carnati, ochiuri, sau cu ce credeti voi ca va pica bine :))

...in loc de concluzii, va iau cu mine la plimbare, prin gradina ☐



Anul asta am avut recolta bogata ☐



Cate boabe de mazare a papat Bogdi meu, asa crude!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! ☐



Asta a fost farfuria lui Cipi :))) ...care a dat mai bine in poza decat farfuria lui Bogdi, numai cu mazare (ba, si cu o felie de **paine cu ou**)





O mancarica delicioasa, asadar, pentru intreaga familie!!!!!!!!!!!! ☐

P.S. In loc de bulion, puteti folosi o rosie mare, decojita si taiata bucatele, care se va adauga in momentul in care se dinstuie ceapa ☐

P.P.S. Daca o doriti mai acrisoara, adaugati zeama de lamaie dupa gust.