

Mazare de post



Si iata si reteta de mazare de post promisa la **piureul de cartofi**, care a iesit pufos si neasteptat de gustos! 0 reteta usoara, pe care o puteti prepara atat vara, cu mazare proaspata, cat si iarna, cu mazare din congelator. Sau in orice zi a anului...cu mazare din conserva! ☐ Va iesi la fel de buna!

Mancarica de mazare „clasica”, cu un pic de rantas si un carnacior langa, o vom savura dupa post, evident, dar si varianta asta, mai

de vara, e nemaipomenita!!!

Ingrediente:

- 1 kg mazare proaspata, din congelator sau din conserva
- 1 ceasca jumătate ulei
- o ceapa mare, taiata marunt
- un morcov mediu
- 3-4 rosii (nu foarte mari), bine coapte
- 1 legatura mica de marar
- sare, piper

Mod de preparare:

Se calesc in ulei (uleiul sa fie incins) ceapa tocata si morcovul taiat rondele. Se adauga apa si mazarea.

Daca se foloseste mazare proaspata, sau din congelator, se acopera cu apa astfel incat sa fiarba bine zarzavatul. In cazul in care se foloseste mazare din conserva, e nevoie de mai putina apa, mazarea fierbandu-se mai repede.

Cand mazarea este bine fiarta (se fierbe cu capac), se adauga rosiile maruntite la robot sau taiate cubulete, sare si piper dupa gust (eu piper nu prea pun la mazare). Se mai lasa cateva minute bune la dinstuit, dupa care se adauga mararul tocat fin. Gustooooo tare!!!



Foarte buna langa un piure de cartofi sau de ce nu...direct cu paine proaspata!! ☐ Mai ales daca o faceti cu mai mult sos! Eu, de data asta, am facut-o mai scazuta:



P.S. Mie imi place tare mult si rece, nu numai calda!!

Sfat: Puteti lasa mancarica la consistenta dorita, punand mai multa sau mai putina apa, iar daca boabele de mazare raman indifferente : D , le puteti pasa, asa cum am facut aici: **Pasta de fasole verde**. Veti obtine o minunatie de pasta!!!!!!!