

# Mazare de post



Si iata si reteta de mazare de post promisa la [piureul de cartofi](#), pufos si neasteptat de gustos ☐

[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
- 1 ceapa mare, taiata marunt
- 1 morcov
- 3-4 rosii
- 1 legatura marar
- sare, piper

## Mod de preparare:

Se calesc in ulei ceapa 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 pun de obicei). Se mai lasa cateva minute la dinstuit si se adauga mararul tocat fin. Gustooooos tare!!!

P.S. Puteti lasa mancarica la consistenta dorita, punand mai multa sau mai putina apa, iar daca boabele de mazare raman indiferente :P, le puteti pasa, cum am facut aici: [Pasta de fasole verde](#). Veti obtine o minunatie de pasta!!!!!!!!!!!!!!