

# Piure de cartofi de post



Stiu ca toata lumea stie sa faca piure de cartofi, dar poate nu un piure de cartofi de post! ☐

Glumesc, bineinteles, pentru ca nu cred ca niste cartofi pusi in apa, la fiert, si apoi pasati cu putin ulei, ar pune vreo problema cuiva ☐ Ba, din contra, e cea mai usoara **reteta culinara**, in opinia mea!

Piureul acesta de post e foarte pufos si gustos si il puteti savura simplu, cu salata verde sau de rosii, ori langa **o portie de mazare**, tot de post.

Daca ii adaugati 1, 2 linguri zeama de lamaie si 2, 3 catei de usturoi in compositie, il puteti servi si cu peste: **Skordalia**. In zilele de dezlegare la peste sau, in afara postului, oricand!

## **Ingrediente:**

- 500-800 g cartofi albi
- 1 ceasca ulei vegetal (150 ml)
- sare dupa gust

Sfat: se poate folosi margarina vegana in locul uleiului, daca vreti, cca. 2, 3 linguri.

## **Mod de preparare:**

Toata treaba decurge extrem de rapid si de usor: se curata cartofii, se spala, se taie cubulete si se pun la fiert in apa cu sare (focul sa fie potrivit). Se amesteca din cand in cand si se spumeaza daca e cazul.

Cand sunt gata (cartofii trebuie sa fie moi), se scurg de apa si se mixeaza, adaugand ulei, putin cate putin, ca si la maioneza. Eu folosesc, de obicei, mixerul dar voi, daca vreti, folositi pasatorul de cartofi.

Piureul poate fi mai vartos sau mai moale, depinde de gustul fiecaruia!

Daca il vreti mai moale, nu scurgeti cartofii de toata zeama in care au fiert, dar daca il vreti mai tare, scurgeti bine cartofii inainte de a-i pasa!

La final, piureul se mai poate sara putin, daca credeti ca e nevoie, dupa care se serveste ☐

*Laura  
Sava*



Sfat: pasati imediat cartofii, cat sunt fierbinti, nu ii lasati sa se raceasca nici macar un minut, pentru ca altfel nu veti mai obtine un piure moale si pufos! Foarte important, de asemenea, este sa nu folositi cartofi rosii, care sunt ideali pentru prajit...dar de evitat pentru un piure reusit! ☐