

Plachie de praz



Plachie de praz!!

Prazul este o leguma delicioasa, sint sigura ca multi dintre voi stiti asta deja. In Banat insa nu se prea foloseste dar eu l-am adoptat cu bucurie inca de la inceputul blogului meu: **Praz decorativ**.

Acum il gatesc ori de cate ori am ocazia, si mereu raman uimita de cat de gustos este. O dovada clara aveti aici, la **prazul iahnie**, care-a primit numai cuvinte de lauda ☐

Astazi il vom servi la cuptor sub forma de plachie. Plachie de praz: o **mancare de post** foarte buna!!!

Ingrediente:

- un kg praz

- 2 cepe
- 5 rosii mari sau 3 linguri pasta de rosii
- 100 ml ulei
- un pahar cu apa (150 ml)
- 5-6 catei de usturoi
- o legatura patrunjel
- sare, piper

Mod de preparare:

Ceapa si prazul se curata, se taie felii si se inabusa in ulei. Se adauga rosiile decojite si taiate felii sau pasta de rosii, sare si piper dupa gust, apa si se mai lasa pe foc cca. 10 minute, amestecand din cand in cand.

Se toarna compozitia intr-un un vas termorezistent (un vas jena) si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de 20 de minute.

Se adauga apoi usturoiul trecut prin presa si verdeata tocata si se mai lasa inca 20 de minute sau pana cand mancarea scade.

Se poate servi si fierbinte si rece. E la fel de gustoasa. Mai ales daca o acompaniati cu o portie de cartofi fierti sau mamaliga.



Laura Sava



Laura Sava