

Salata de cartofi cu carnati



Dragii mei, a venit toamna, asa ca m-am gandit ca o **salata** de cartofi cu carnati, gustoasa si consistenta, ar fi tocmai buna de savurat acum :))

O puteti servi ori calda, ori rece si mai puteti adauga, daca vreti, cateva bucatele de gogosar murat. Iar in locul cepei verzi puteti pune usturoi (1 sau 2 catei). Sa aveti pofta!!!

Varianta de post o gasiti aici: **Salata orientala**. Foarte gustoasa si ea!!!

Ingrediente:

- 700 g cartofi
- 3, 4 oua mari
- 250 g carnati (Trandafir)
- sare si piper, dupa gust
- 5, 6 linguri ulei de masline
- 1 ceapa rosie

- 2 linguri otet din vin alb
- 80 g castraveciori murati
- 2 fire de ceapa verde, taiata marunt (optional)

Sfat: cu cartofi noi iese si mai buna! ☐ Dar si asa, a fost grozav de buna!



Mod de preparare:

Spalati cartofii, puneti-i la fiert cu sare, in coaja, intr-o oala incapatoare. Cand s-au inmuat, scurgeti-i, decojiti-i si taiati-i felii:



Fierbeti ouale timp de 10-11 minute. Scurgeti apa fierbinte si tineti-le sub jet de apa rece, apoi curati-le coaja si taiati-le in sferturi.

Intre timp, incingeti 2, 3 linguri de ulei intr-o cratita si caliti usor ceapa pana se inmoaie (aveti grija sa nu se arda, pentru ca va deveni amara)

Luati tigaia de pe foc si adaugati uleiul ramas, otetul si castraveciorii taiati cubulete:



Taiati carnatii in bucati de 2, 5 cm. Adaugati-i si pe ei in compositie si lasati totul sa se patrunda:



Adaugati sare si piper dupa gust. Adaugati cartofii si amestecati bine:



Transferati totul intr-un bol mare, de servit.

Puneti deasupra sferturile de ou:



Presarati ceapa verde si serviti (eu n-am mai avut ceapa verde ☹)



Laura Sava