

# Tocanita de cartofi



*Laura Sava*

Astazi am pentru voi o tocanita de cartofi de post, foarte simpla dar foarte gustoasa. Daca faceti si salata verde cu ridichi, de mai jos, va veti delecta cu o mancare incredibila!!!!!!

## Ingrediente:

- 1 ceapa
- 1 ardei galben
- 1 ardei rosu (capia)
- 4, 5 cartofi potriviti
- sare, piper
- ulei pentru calit (3, 4 linguri)
- apa pentru fierb
- 2, 3 rosii mititele
- 3, 4 linguri suc de rosii/bulion

- 1, 2 foi de dafin
- frunze de patrunjel
- frunze de marar

## Mod de preparare:

Se taie ceapa si ardeii in cubulete si se calesc putin in ulei. Se adauga apoi cartofii, taiati cubulete (mai mari), apa cat sa-i acopere bine, foile de dafin, sare, putin piper.

Se taie roșiiile cubulete si se adauga si ele mancarii, iar mai tarziu se adauga si sucul de roșii.

La final, se pune verdeata proaspata, tocata.

Pentru salata verde, cu ridichi, se taie o ridiche și un fir de usturoi verde in felii foarte subțiri si se pun intr-un bol. Se sareaza și se pun cateva linguri de ulei de măslini; se amesteca bine si se lasa deoparte, sa-și ia gust, să devină un sos:



Intre timp, se pregatesc niste frunze fragede de salata verde (se spala bine și se taie fasii subtiri). Se pune salata verde peste sosul din bol, se adauga zeama de lamaie și se amesteca bine:



*Laura Sava*

E cu adevarat o mancare simpla si gustoasa! Te pupam cu drag, Natalia, si eu si mami ☺

Pana se termina postul am s-o mai fac (in aceeasi formula, cu salata) fiindca mi-a placut nespus de mult!

Sursa: [Natalia](#)