

# Vulcan de cartofi cu lava de carne si eruptie de cascaval



Dragilor, nu cred ca ati vazut un „vulcan” mai apetisant ca asta!!!  
☐ E un vulcan de cartofi cu lava de carne si eruptie de cascaval, foarte gustos!!!

E tare haios si il puteti face impreuna cu cei mici. Distractie placuta!!!!!!!

Nu am incercat dar ma gandesc ca **carnea tocata**, de porc si vita, se poate inlocui cu carne de pui sau de curcan. Asta ca idee pentru copiii mai mofturosi ☐

Alte retete apetisante gasiti aici: **Retete cu carne tocata**.

## Ingrediente:

### Pentru piureul de cartofi:

- 500 g cartofi
- sare dupa gust
- una, doua frunze mici de dafin (optional)
- 2 linguri mari cu unt

- 3, 4 linguri lapte fierbinte

### **Pentru „lava” de carne:**

- 300 g carne tocata, amestec de porc si vita
- 2, 3 linguri ulei
- o ceapa
- 2 catei de usturoi
- o rosie mare
- un pahar de vin alb
- oregano, sare, piper
- 2 oua mici, fierte (optional)

### **Pentru „eruptia” de cascaval:**

- cascaval felii

### **Mod de preparare:**

#### **Piureul de cartofi:**

Prima data se prepara piureul: se pun cartofii la fiert in apa rece, cu sare dupa gust; se adauga frunzele de dafin. Dupa ce au fiert, se paseaza si se amesteca cu untul. La final, se toarna laptele fierbinte si se amesteca totul foarte bine. Se lasa deoparte.

#### **Lava de carne:**

Se prepara apoi carnea, punand intr-o tigaie uleiul, ceapa si usturoiul, tocate marunt; se lasa la calit cca. 1 minut, apoi se adauga carnea tocata. Se lasa sa se prajeasca putin, apoi se adauga rosia tocata si paharul de vin. Se pun condimentele si se mai lasa inca 5 minute, dupa care se ia de pe foc. Daca vreti, puteti lasa compozitia asa cum este sau puteti adauga cele 2 oua taiate marunt. Amestecati compozitia bine de tot!!!

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C);

#### **Vulcanii:**

Umeziti si tapetati cu folie alimentara transparenta (puteti taia si o pungă) cateva forme alungite (chiar si pahare). „Imbracati” formele cu un strat de piure de cartofi iar interiorul umpleti-l cu

compozitia de carne. „Inchideti” vulcanii cu inca un strat de piure si lasati cateva minute sa se aseze compozitia. La final, puneti cate o farfurie drept capac si rasturnati cu o miscare sigura; indepartati apoi folia.

### **Eruptia de cascaval:**

Puneti deasupra fiecarui vulcan cate o felie de cascaval, nu foarte subtire. Coaceti-i timp de cca. 10-15 minute sau pana cand vedem ca s-a topit cascavalul deasupra.

Eu i-am copt acum direct pe hartia de copt dar i-am mutat cam greu pe platou, fiind fierbinti. Cred ca prima varianta, cea in care sunt copti direct pe farfurie e mai buna. Unde-i puneti, acolo raman :))

E o surpriza nemaipomenita si gustoasa!!!



*Laura Sava*



S-aveti pofta ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Pozele vechi, pas cu pas:










*Laura Sava*



ROMANIA  
18691

*Laura Sava*



Laura  
Sava





*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Reteta tradusa de Sup3rba