



reteta-video.ro

Cartofi cu patrunjel si usturoi

Cartofii cu pesto de patrunjel si usturoi sunt un preparat de post, o garnitura pentru orice friptura, dar si un fel principal pentru vegetarieni.

INGREDIENTE CARTOFI CU PATRUNJEL SI USTUROI

1 kg. de cartofi curatati si spalati
6 linguri de ulei de masline
2 capatani de usturoi curatat si spalat
2 legaturi de patrunjel spalat
sare

MOD DE PREPARARE CARTOFI CU PATRUNJEL SI USTUROI

PASUL 1

Taiem cartofii in cubulete iar apoi ii punem intr-un bol cu apa rece.

PASUL 2

Pregatim aragazul. Pregatim o tigaie antiaderenta.

PASUL 3

Punem 2 linguri de ulei de masline in tigaie si-l lasam sa se incalzeasca. Adaugam apoi cuburile de cartof, bine scurse de apa in care au stat. Amestecam din cand in cand cu o lingura din lemn, pentru a se rumeni uniform. Scoatem din tigaie cartofii rumeniti, pe un prosop absorbant. Continuum pana cand terminam de prajit toti cartofii.

PASUL 4

Pregatim un mixer de bucatarie pentru tocat. Punem patrunjelul. Adaugam usturoiul si cele 4 linguri de ulei de masline ramase. Condimentam cu sare si mixam pana cand patrunjelul si usturoiul sunt maruntite bine, insa nu pana cand obtinem o pasta (asa cum este pesto de busuioc).

PASUL 5

Punem cartofii fierbinti in farfurie. Adaugam deasupra amestecul de patrunjel si usturoi.

PASUL 6

Servim fierbinte, ca preparat vegetarian, de post, sau ca si garnitura pentru friptura.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Cartofi cu patrunjel si usturoi.**

POFTA BUNA!