



reteta-video.ro

## Cartofi Noi la Cuptor cu Marar si Rozmarin

În fiecare primăvară așteptam cu nerăbdare momentul apariției **cartofilor noi**. De fiecare dată îi aleg pe cei mai mici, pentru că sunt preparați și fără a fi curățați, fiind necesară doar o spălare temeinică. Rețeta de azi este una clasică, cu ingrediente simple, dar cu rezultat minunat. Putem să folosim și cartofi mai mari, pe care să îi curățăm și să îi tăiem, dar cei mici parca sunt mai arătoși 😊 simplu și rapid, nu există! Spălăm și frecăm **cartofii noi** cu un burete (sau îi curățăm de coajă), îi uscăm ușor pe un prosop absorbant, eventual îi tăiem pe cei mai mari, și...cam așa e tot ce trebuie să facem. Pentru a obține niște **cartofi noi la cuptor crocanți**, nu trebuie să aglomerăm tava, ci să îi punem într-un singur strat (cu partea tăiată în jos) și astfel se vor rumeni frumos. Opțional putem să fișă cartofii pentru maxim 5-10 minute înainte să-i bagăm la cuptor, dar eu prefer să-i las mai mult la cuptor și să obțin același rezultat. Pentru combinații gastronomice ideale, din punctul meu de vedere, **cartofii noi la cuptor cu rozmarin** ocupă, fără îndoială, un loc frumos. Dacă mai punem și marar și puțin unt, deja acest preparat va primi cereri de bis din partea tuturor membrilor familiei. Putem să nu punem unt, ci doar marar, dar cartofii noi fierbinti îmbracați cu aroma untului sunt absolut delicioși! Sau dacă facem un sos cu smântână și usturoi pisat, deja avem o minunatie. **Cartofii noi la cuptor cu marar și rozmarin** mi se pare că merg aproape cu orice, practic orice garnitură perfectă, alături de o salată sau simpli! Și cine nu iubeste **cartofii crocanți la cuptor**? Și dacă nu pregătim acum **cartofii la cuptor**, pai atunci când? Putem să facem și alte bunătăți cu cartofi noi: [mancare de cartofi](#), [cartofi umpluți](#), [salata de cartofi cu marar](#), [afumat și mustar](#) sau cu smântână, [cartofi la cuptor](#), [cartofi cu rozmarin](#), [cartofi roști](#), [cartofi gratinați](#)..., pentru că este o legumă extrem de versatilă și pe gustul tuturor.

### **INGREDIENTE CARTOFI NOI LA CUPTOR CU MARAR SI ROZMARIN**

1 Kg. de cartofi noi mici spălați bine și ușați ușor pe un prosop absorbant  
3 linguri cu ulei  
4 fire de rozmarin spălate  
o legătură de marar spălat  
30 gr. de unt (opțional)  
sare  
piper proaspăt măcinat, boia de ardei sau orice alt condiment preferați

### **MOD DE PREPARARE CARTOFI NOI LA CUPTOR CU MARAR SI ROZMARIN**

#### **PASUL 1**

Incalzim cuptor.

#### **PASUL 2**

Rupem frunzele de pe firele de rozmarin și îndepărtăm partea lemnoasă.

#### **PASUL 3**

Tocăm marunt frunzulitele de rozmarin.

#### **PASUL 4**

Pregătim o tavă incapatoare în care rasturnăm cartofii noi și îi aranjăm într-un singur strat.

#### **PASUL 5**

Presaram deasupra cartofilor rozmarinul tocat.

#### **PASUL 6**

Adaugăm piper măcinat, boia de ardei și sare.

#### **PASUL 7**

Turnăm uleiul peste cartofii noi.

#### **PASUL 8**

Amestecăm bine, astfel încât uleiul și condimentele să îmbrace bine cartofii.

#### **PASUL 9**

Introducem tava în cuptorul încălzit la 200 de grade pentru aproximativ 45 de minute.

#### **PASUL 10**

Tocăm marunt mararul.

#### **PASUL 11**

Când cartofii sunt aurii și crocanți, scoatem tava din cuptor.

#### **PASUL 12**

Transferăm cartofii fierbinti într-un bol.

#### **PASUL 13**

Punem deasupra mararul tocat.

#### **PASUL 14**

Adaugam untul si amestecam pana cand acesta se topeste complet de la caldura cartofilor (pentru a se topi mai repede, putem sa-l in cubulete).

#### **PASUL 15**

Servim cu friptura de pui, salata asortata sau chiar si simpli.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Cartofi Noi la Cuptor cu Marar si Rozmarin.***

***POFTA BUNA!***