



reteta-video.ro

## Piure de Mazare

De obicei atunci cand spunem piure imediat ne gandim la [piure de cartofi](#). Si e de inteles pentru ca este cel mai pregatit, desi putem sa-l facem din foarte multe legume: morcovi, [cartofi dulci](#), mazare, conopida, telina, pastarnac,... Recent am descoperit **piureul de mazare**, langa niste fish and chips, si a fost dragoste la prima vedere. Se face foarte usor si merge cu orice tip de carne. Trebuie doar sa fierbem mazarea, de preferat in supa de pui sau de legume pentru un plus de gust si apoi sa o pasam. Si astfel garnitura este gata cat ai zice piure. Un varf de lingurita cu nucsoara, care parca se potriveste cu orice **piure de legume**, si cateva frunze de menta sau busuioc il completeaza si il parfumeaza. Si nu este bun numai cu o friptura, dar mi-a placut atat de mult incat l-am incercat si pe paine prajita, cu putina branza. Si mi-am corupt si prietenii, cand am facut bruschete aperitiv cu **piure de mazare si parmezan**. Asa ca sper sa va conving si pe voi ca puteti transforma mazarea dulceaga si frageda intr-un piure cremos si pufos.

### **INGREDIENTE PIURE DE MAZARE**

500 g de boabe de mazare  
o ceapa curatata si spalata  
250 ml de supa de pui sau de legume  
un cub de unt  
sare  
piper proaspat macinat

### **MOD DE PREPARARE PIURE DE MAZARE**

- PASUL 1**  
Tocam marunt ceapa.
- PASUL 2**  
Pregatim aragazul si o cratita in care punem untul. Adaugam ceapa, amestecam si calim 2-3 minute.
- PASUL 3**  
Punem mazarea, omogenizam si turnam supa.
- PASUL 4**  
Lasam sa fiarba cam 15 minute, pana cand mazarea se inmoaie si se increteste usor. Daca folositi mazare congelata sunt suficiente 8-10 minute.
- PASUL 5**  
Inchidem aragazul si lasam sa se raceasca putin.
- PASUL 6**  
Incepem sa pasam mazarea, fara sa o scurgem de supa in care a fiert, pana cand obtinem un piure pufos. Daca nu este suficient de cremos, adaugam 1-2 linguri cu smantana pentru gatit. Putem adauga si cateva frunze de busuioc, 4-5 catei de usturoi zdrobiti sau un varf de lingurita cu nucsoara rasa, in functie de preferinte.
- PASUL 7**  
Condimentam cu sare si piper macinat.
- PASUL 8**  
Amestecam si gustam.
- PASUL 9**  
Servim ca si garnitura, pentru orice tip de carne

**Aceasta este Recomandarea Reteta-Video pentru Piure de Mazare.  
POFTA BUNA!**