



reteta-video.ro

Taitei cu varza

O reteta de post, simpla si rapida, dar mai ales ieftina, **taiteii cu varza** pot fi o cina satioasa, chiar si pentru vegetarieni, in orice anotimp.

INGREDIENTE TAITEI CU VARZA

o varza mica curatata si spalata
o ceapa curatata si spalata
250 gr. de paste, de preferinta taitei
4 linguri de ulei
sare
piper proaspat macinat
o crenguta de cimbru spalata
apa

MOD DE PREPARARE TAITEI CU VARZA

PASUL 1

Taiem varza ca o fideluta subtire.

PASUL 2

Punem varza intr-un bol si adaugam deasupra o jumatate de lingurita de sare.

PASUL 3

Framantam bine varza cu sare si o lasam deoparte minim 15 minute, ca sa se inmoaie.

PASUL 4

Tocam marunt ceapa.

PASUL 5

Pregatim aragazul si o cratita in care punem uleiul.

PASUL 6

Adaugam ceapa tocata si o lasam la calit timp de 3 minute.

PASUL 7

Punem varza tocata in cratita.

PASUL 8

Amestecam, acoperim cu capac si lasam sa fiarba timp de 15 minute.

PASUL 9

Din cand in cand amestecam in cratita si daca este nevoie adaugam putina apa.

PASUL 10

Pregatim o alta cratita in care punem apa si o lasam sa fiarba.

PASUL 11

Cand apa fierbe adaugam pastele si le lasam sa fiarba conform instructiunilor de pe ambalaj.

PASUL 12

Pregatim o strecuratoare si scurgem bine pastele fierte.

PASUL 13

Verificam ca varza este fiarta si daca este rasturnam peste aceasta pastele scurse.

PASUL 14

Punem cimbru.

PASUL 15

Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 16

Amestecam si gustam.

PASUL 17

Inchidem aragazul si servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Taitei (Paste) cu Varza**.

POFTA BUNA!