




bulgarasi de piure cu ciuperci



Ingrediente

Cartofi - 800 de grame
Ciuperci - 12 buc. mari
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 50 de grame
Margarina - 2 linguri
Pasta de rosii - 300 de grame
Sare - 1 varf
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri

 80 de minute  3 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Se curata cartofii de coaja, se taie cubulete pentru a se fierbe mai bine, apoi se clatesc in apa pentru a indeparta impuritatile. Se pun la fiert in apa amestecata cu baza pentru mancaruri Delikat Legume si cu 1 lingurita cu varf de sare.



2. In timp ce fierb cartofii, se ia pielita de pe ciuperci si se scobeste putin in locul unde se indeparteaza codita. Ciupercile sunt sarate pe ambele parti si se lasa 2 - 3 minute "ca sa-si ia sare". Acestea se pun la prajit pe un grill/gratar.



3. In timp ce se prajesc ciupercile, se scurge intr-un castron/cana mare apa de la cartofi, se pun 2 linguri de margarina peste cartofi si se bat bine pana devin piure (daca este prea tare, se subtiaza cu apa in care au fost fierti cartofii). Se poate adauga sare dupa gust. Ciupercile se scot pe o farfurie acoperita cu un servetel.



4. Se toaca ceapa marunt, apoi se caleste in 2 linguri de ulei. Se adauga pasta de rosii si se amesteca pana scade putin. Se adauga sare dupa gust.



5. Ciupercile prajite se asaza pe o farfurie lata, iar peste ele se pune piure astfel incat sa capete forma unui bulgare de zapada. Peste bulgarasi se pune putin sos de rosii.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>