

 65 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Cartofi - 1 kilogram
Kaizer - 300 de grame
Ceapa - 2 bucati
Ardei gras rosu - 1 bucata
Ulei de floarea soarelui Sare Marar

Mod de

preparare

1. Speli cartofii si ii fierbi in apa. Dupa ce s-au fiert, ii cureti de coaja, ii tai cubulete. Torni intr-o cratita ulei, il lasi la incins, adaugi ceapa taiata solzisori si ardeiul gras taiat marunt si le lasi sa se caleasca.
2. Dupa 5-10 minute, cand ceapa s-a mai inmuat, adaugi si kaizerul taiat feliute subtiri si lasi totul sa se mai caleasca putin, pana cand ceapa se inmoaie bine.
3. Dai vasul de pe foc, adaugi cartofii, sare dupa gust apoi amesteci totul cu atentie, sa nu se sfarame cartofii. Cand servesti, presari pe deasupra marar tocat marunt.

Pofta buna!

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