




Cartofi umpluti cu carnati



Ingrediente

Cartofi - 1 kilogram
Carnati afumati - 200 de grame
Ceapa - 1 bucata
Smantana - 200 de grame
MararSarePiperApa - 1 ceasca

 60 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Cureti cartofii de coaja si ii scobesti de la un capat la altul cu dispozitivul de scobit mere sau cu varful unui cutit ascutit. Tai carnatii bucati si ii crestezi la capete in forma de cruce.
2. Introduci carnatii in cartofii scobiti. Intr-o tava pui resturile de la cartofii scobiti, ceapa tocata marunt, 1 ceasca de apa si 200 g de smantana. Potrivesti de sare si piper si adaugi cartofii umpluti.
3. Dai totul la cuptor circa 40 de minute. Cand servesti cartofii, presari peste ei verdeata tocata marunt. Pofta buna!

Pofta buna!

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