

 45 de minute  2 portii  Mediu

Ingrediente

Cartofi noi - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
Masline negre - 20 de grame
Otet - 2 lg
Ulei de masline - 3 lg
Gogonele murate - 2 buc
Morcov murat - 2 buc

Mod de preparare

1. Se spala cartofii bine si se pun la fiert cu putina sare fara sa-i curatam de coaja. Verificam cu o scobitoare din cand in cand sa vedem daca acestia s-au fiert.
2. Dupa ce cartofii s-au fiert ii scurgem de apa si ii lasam putin la racit, apoi ii curatam de coaja si ii taiem rondele sau cubulete. Intre timp morcovii murati ii taiem rondele iar gogonelele si ceapa fasii subtiri.
3. Adaugam peste cartofi ceapa, morcovul, sarea, piperul, uleiul, otetul si maslinele, amestecand cu atentie. Lasam 20 min la rece dupa care se poate servi! Pofta buna!

Pofta buna!

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