



Ingrediente: **Pentru cartofi:** 4 cartofi mai mari, 1 conserva ciuperci (sau echivalentul in ciuperci congelate), 1 colt de paine de 1 zi, 2-3 fire verdeata, 1-2 linguri faina, 1 ceapa mica, 2 catei de usturoi, sare, piper.

Pentru sos: 1 conserva rosii in bulion 250gr, 1 ceapa mai mare, 3 linguri amestec de legume congelate, foi de dafin, boabe de piper, putin oregano, 2 catei de usturoi, ulei, sare sau condiment tip vegeta.

Preparare: 1. Se spala cartofii si se pun la fiert intregi, in coaja cam 15-20 minute (sa nu fie nici tari, nici super fierti). Se lasa la racit iar cand sunt inca calduti se scobesc cu lungurita.

2.

In timp ce fierb cartofii se face sosul: se toaca ceapa mare si se caleste in 2linguri de ulei. Se adauga legumele congelate si 1 cana de apa si se lasa sa se inmoaie bine ceapa. Se adauga rosiile cu tot cu suc, condimentele, usturoi tocat fin si se mai lasa 5 minute.

3.

Umplutura: se mixeaza toate ingredientele: ciupercile, painea inmuata in apa si apoi stoarsa bine, ceapa, usturoiul, verdeata, faina, condimentele, sarea. Cu aceasta compozitie se umplu cartofii.

4.

Intr-un vas se pune sosul, se mai adauga o canita cu apa, se aseaza cartofii umpluti, se stropesc cu putin ulei si se dau la cuptor 30-40 minute.

Pofta buna!

Mentiuni: Din compozitia pentru umplutura mai fac piftelute, le dau prin pesmet si le prajesc in ulei incins. Cu cartofi la ceaun...o minune!

Timp Preparare: 1 h 30 ' Complexitate:

medie