

Cartofi noi cu usturoi

Ingrediente

*1 kg cartofi noi
1 ceasca de ulei
sare
2-3 rosii coapte
usturoi
marar tocat*

Preparare

Se curata cartofii de coaja, apasand cu lama unui cutit ascutit, se spala in mai multe ape reci, dupa care se sareaza putin si se pun sa se prajeasca in ceaun, cu o ceasca de ulei. Cand s-au rumenit, se taie deasupra lor doua rosii decojite si se pune capac pe ceaun. Se fierb cartofii inabusit zece minute, se adauga apoi usturoiul tocat marunt si se stinge focul. Se presara deasupra marar tocat fin si se servesc cu salata de sezon, alaturi de ochiuri romanesti.