

# Mancare sarbeasca

## Ingrediente

*4 cartofi fierti in coaja  
4 rosii decojite  
4 ardei grasi  
200 g ciuperci  
1 pahar de smantana  
100 g cascaval ras  
sare  
piper boabe  
2 linguri de unt  
1 ceapa*

## Preparare

*Se curata cartofii si se golesc de miez. Se spala ardeii si rosiile, se golesc de seminte, se spala si se scurg. Din ciupercile tocate, o ceapa calita in unt, miezul de cartofi si miezul de rosii, puse toate in unt si scazute bine, se face un amestec care se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se umplu cartofii, rosiile si ardeii cu acest amestec, se pun capacele de rosii la fiecare din aceste legume, se aseaza intr-o tava unsa cu putin unt si se acopera cu un pahar de smantana. Tava se introduce in cuptorul fierbinte pentru o jumatate de ora. Se rade cascaval deasupra cand se serveste.*

*Mancarea este gata atunci cand ardeii sunt fierti.*