

Cartofi Țărănești la Cuptor – Cartofi la cuptor cu Șuncă, Ceapă, Usturoi – Nemaipomenit!



Combinatia cu șunca, ceapa și usturoiul a dat o savoare desăvârșită întregului preparat. La final, am adăugat o mână de brânză de oaie și un strop de smântână. Rezultatul a fost cu adevărat uimitor, reușind să impresioneze pe toată lumea.

Cartofi Țărănești la Cuptor



Cartofi Țărănești la Cuptor, nici nu știu cum să descriu cât de delicioși sunt. Am pregătit o porție de cartofi la cuptor cu șuncă, ceapă și usturoi. Acești cartofi la cuptor sunt pur și simplu irezistibili, având un gust și o aromă deosebită și putând fi savurați cu încredere la orice ocazie.

- 1,5 kg cartofi
- 3-4 cepe roșii
- 200-300 gr șuncă (Kaiser)
- 1 legătură mărar proaspăt
- 1 legătură pătrunjel proaspăt
- 1 cățel de usturoi
- 1 linguriță cimbru uscat

- 1/2 linguriță piper proaspăt ras
- 1 linguriță de sare pentru fierberea cartofilor
- plus 1 linguriță rasă de sare pentru aseasonarea cepei
- 1 1/2 lingurițe de boia de ardei dulce
- 15-20 ml ulei de floarea soarelui

1. Pentru început, ai nevoie de aproximativ 1,5 kg de cartofi noi sau vechi, 4 cepe roșii, 200 g de șunculiță (tăiată în bucăți de aproximativ 1 cm), 15 ml de ulei, sare, piper, cimbru uscat, o linguriță de boia de ardei dulce și 1 cățel de usturoi mărunțit.
2. Într-o oală, acoperă cartofii cu apă (aproximativ 2 litri) și adaugă o linguriță cu vârf de sare. Fierbe-i până devin moi, asemănător cu fierberea pentru salata de cartofi.



3. În timp ce cartofii fierb, pregătește celelalte ingrediente. Taie cele 4 cepe roșii în bucăți mici și șunculița în fâșii de aproximativ 1 cm.
4. Încinge o tigaie și adaugă 15 ml de ulei. Adaugă ceapa tăiată în tigaie și presară puțină sare peste ea. După aproximativ 5 minute la foc mic, adaugă șunculița.
5. După ce ceapa s-a caramelizat și șunculița a prins puțină culoare (aproximativ 5 minute), oprește focul. Adaugă o linguriță de piper proaspăt rășnit și o linguriță cu vârf de boia de ardei dulce. Amestecă bine.



6. Dacă dorești, adaugă 1 cățel de usturoi mărunțit în acest amestec și amestecă din nou. Poți adăuga usturoiul după gustul tău.
7. După ce cartofii s-au fiert, scurge-i de apă fierbinte și clătește-i cu apă rece.
8. Taie cartofii fierți în pătrate și așează-i într-o tavă.



9. Adaugă sare (jumătate de linguriță), piper (un vârf de linguriță), și un pic de cimbru uscat peste cartofi în tavă.

10. Pune amestecul de ceapă, șunculiță și usturoi peste cartofi în tavă și amestecă bine pentru a acoperi cartofii.
11. Preîncălzește cuptorul la 190 de grade Celsius (cu căldură de sus și de jos).
12. Bagă tava în cuptor și coace cartofii timp de aproximativ 45 de minute sau până când aceștia sunt aurii și crocanți.
13. După ce scoți tava din cuptor, poți presăra frunze de pătrunjel și mărar proaspăt deasupra, sau poți adăuga puțină brânză de oaie rasă pentru un gust adițional.

