

Mâncărică de cartofi noi cu smântână – 0 rețetă delicioasă și savuroasă



Mâncărică de cartofi noi



Astăzi avem pentru voi o rețetă delicioasă și savuroasă, perfectă pentru zilele în care vreți ceva ușor, dar plin de gust: **Mâncărică de cartofi noi cu smântână**. Este ideală ca **fel principal sau garnitură** și va aduce cu siguranță un zâmbet pe fața tuturor celor care o gustă. Așadar, dacă sunteți în căutarea unui preparat care **să vă răsfete papilele gustative**, încercați această rețetă.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente:

- 1 kg cartofi noi
- 4-5 căței de usturoi
- 1 legătură leuștean (jumătate la fiert, jumătate la final)
- 3-4 ire ceapă verde

- 100 ml ulei
- 4-5 g sare
- 1 vârf linguriță piper

Dresul de smântână:

- 300 g smântână 32% grăsime
- 300 ml lapte rece
- 300 ml apă în care au fiert cartofii
- 1 linguriță sare
- 1 legătură mărar
- 1 legătură pătrunjel
- 2-3 fire ceapă verde

1. Curăță și spală 1 kg de cartofi noi mici.
2. Pune-i la fiert într-o cratiță cu apă cât să-i acopere.
3. Adaugă o linguriță de sare și 3 tulpini de leuștean pentru aromă.
4. Fierbe aproximativ 20 de minute, până când cartofii sunt moi.
5. Păstrează 300-400 ml din apa de fierbere și scurge cartofii.
6. În aceeași cratiță, încălzește 100 ml de ulei de măsline.
7. Adaugă 3-4 căței de usturoi tocați mărunt și călește 30 de secunde.
8. Pune jumătate dintr-o legătură de ceapă verde tocată și amestecă timp de 1 minut.
9. Adaugă cartofii fierți în cratiță și lasă-i 5 minute la foc mediu, amestecând ușor.
10. Într-un bol, amestecă 300 g de smântână grasă (32%) cu 300 ml de lapte.
11. Adaugă 1 linguriță de sare, piper proaspăt măcinat și pătrunjel tocat.
12. Toarnă sosul peste cartofi și adaugă o parte din apa în care au fiert pentru consistență.
13. Lasă totul la foc mic timp de 10 minute, amestecând

ocazional.

14. Sosul se va îngroșa datorită amidonului din cartofi, rezultând o textură cremoasă.
15. Gustă și ajustează de sare și piper, dacă este nevoie.