

Tocană de Cartofi cu cârnați – 0 bunătate tradițională căreia nu îi poți rezista



Tocană de Cartofi cu cârnați



Descoperă o rețetă autentică ce te poartă în bucătăria bunicii! Tocănița de cartofi cu cârnați afumați, plină de arome, este ideală pentru zilele reci, amintindu-ți de mesele copilăriei. 0 bunătate tradițională căreia nu îi poți rezista!

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

- 1-1,5 kg cartofi
- 6 cârnați afumați
- 2-3 cepe mari
- 1 morcov
- 1 ardei gras
- 450 ml suc de roșii
- 500 ml supă de pui
- 1 căciulie de usturoi
- 1 legătură pătrunjel
- 3 frunzulițe de dafin
- 1 lingură untură de pasăre

- 1 lingură pastă de tomate
- 1 lingură pastă de ardei dulce
- 1 linguriță boia dulce
- 1 lingură rasă de sare
- 1 linguriță rasă piper

1. Încinge untura de pasăre într-o cratiță și adaugă ceapa tocată mărunt (400 g), o lingură rasă de sare și jumătate din cantitatea de usturoi pisat.
2. Călește ceapa până devine ușor caramelizată, apoi adaugă frunzele de dafin și piper proaspăt râșnit (o linguriță).
3. Adaugă cârnații tăiați felii groase și călește-i până devin aurii și grăsimea începe să iasă.
4. Pune pasta de tomate și pasta de ardei dulce, amestecă bine timp de 30 secunde, apoi adaugă morcovul tăiat rondele și ardeiul tocat cubulețe.
5. Adaugă cartofii tăiați în cuburi, lasă-i să se călească 5 minute împreună cu celelalte ingrediente.
6. Pune boiaua dulce (1 linguriță), sucul de roșii și supa de pui până se acoperă toate ingredientele.
7. Fierbe la foc mic pentru 1-1,5 ore, până când cartofii devin fragezi.
8. Cu 5 minute înainte de final, adaugă restul de usturoi pisat pentru un plus de aromă, oprește focul și adaugă pătrunjelul verde tocat.