



Cartofi copti cu smântână, ciuperci și pătrunjel proaspăt

🕒 45—60 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

Ingrediente 4 Porții

🔪 = Kotányi Produkte

4 bucăți	Cartofi, mari in coaja
12 lingură	Smântână
2 lingură	Ulei de floarea soarelui
3 lingură	Otet
10 bucăți	Ciuperci
2 lingură	Pătrunjel, proaspăt tocat
3 lingură	🔪 Grill grătar amestec de asezonare
1 un vârf de	🔪 Sare de mare iodată
1 un vârf de	🔪 Piper mozaic boabe

- 1 Inveliti cartofii individual in folie de aluminiu si asezati direct pe jar sau pe gratar. După aproximativ 40-45 de minute, încercați cu o furculiță pentru a vedea dacă sunt moi.
- 2 Amestecați smântâna cu Kotányi Grill Grătar amestec de aseasonare și piper.
- 3 Tăiați ciupercile în bucăți mici și prăjiți-le într-o tigaie cu ulei și sare. Se deglaseaza cu otet si se lasa sa se odihneasca.
- 4 Scoateți cartofii moi de pe grătar și tăiați-i pe lungime cu un cuțit.
- 5 Pentru a umple, lărgiți golul și umpleți cu smântână și ciuperci marinate. Se presara patrunjel proaspat tocat inainte de servire.

