

Cartofi zdrobiti cu turmeric si ceapa



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

I-as fi zis piure, caci asa l-am descoperit dar neavand cu ce sa-l fac, au ramas asa:)))

Bun! Deci avem cea mai banala mancare insa mi se pare cea mai delicioasa si repede de facut! Gusul ma topeste, efectiv!

E grozav de bun, se face repede, turmericul are multe beneficii si langa, poti pune ce vrei tu!

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 4 cartofi, taiati cubulete
- 1 ceapa (*mare sau 2 mici*), taiate marunt
- 1 lingura de [turmeric](#)
- 4 linguri de ulei de floarea soarelui presat la rece
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

Tai ceapa si o inabusi cu uleiul si sarea (*important e ca vasul sa fie cu capac, ca ceapa sa nu se prajeasca*); cand aceasta s-a inmuat, adaugi turmericul, mai amesteci 2-3 minute, apoi pui si cartofii taiati (*cat mai marunt*) si amesteci bine cateva minunte, dupa care pui apa (*deja fiarta*), maxim cat sa ii acopere, pui iar capacul si ii lasi sa fiarba, amestecand din cand in cand si... asta-i tot! ^_^

Daca ii fierbi bine, poti sa nu ii mixezi, ii amesteci bine si raman asa "*mashed potatoes*"; important e sa ii fierbi cat sa se evapore apa - sa nu o versi! (*ai a toata bunatatea*).

***Bonus:** Merge bine cu niste patrunjel sau marar pe d'asupra! Si langa, o salata de varza!!!! Yuummmmm..