

# Piure de conopida cu mustar



**TIMP PREGĂTIRE**

—

**TIMP GĂTIRE**

—

**PORȚII**

—

**CALORII**

—

## ● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

## ● Mod de preparare

### 01 Pasul 1

Dragoste la prima gustare! Imi place conopida inasa nu am incercat sa o consum in prea multe feluri (*in afara de ciorba, salata si murata*).

O data mancata asa, nu ai cum sa nu te gandesti la "Cand va fi a doua oara?!"

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 conopida
- 1 ceapa
- 3 linguri [unt clarificat](#) (*ghee*)
- 1 fir de cimbru
- 1 lingura mustar (*merge combinat: mustar Boabe cu Dijon*)
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

Tai ceapa, o pui la "calit", intr-o oala cu capac, in putina apa cu sare; apoi adaugi conopida taiata, pui piper si crenguta de cimbru, acoperi cu apa fiarta si aia e.

Dupa ce s-a fiert (*n-o lasa prea mult cacii se flesciieste prea tare*), scurge apa, scoate cimbrul, adauga mustarul, untul clarificat, sare si piper cat iti place, baga blenderul si gata!

**\*Bonus:** pune putina apa, sa nu acopere conopida, opreste focul imediat cum poti baga furculita-n conopida. Merge bine cu [fulgi de chili](#) si salata de sfecla cu hrean langa! ☐