

Cartofi taranesti

Cartofi taranesti

Ingrediente :

6-8 cartofi potriviti, 2 cepe, 2-3 ardei grasi, concentrat pentru supa, boia dulce

Preparare :

Se fierb cartofii curatati si taiati cuburi, in apa cu sare, pina cind sint aproape gata. Se incinge ulei intr-o tigaie mare si se dinstuie la foc potrivit doua cepe taiate marunt. Se adauga sare, concentrat de supa si boia. Se adauga cartofii si se amesteca bine. Se mai lasa citeva minute. Se pot servi ca atare, cu o salata asortata sau ca garnitura la fripturi simple de pui, porc.