

# Pulpa de miel cu garnitura de cartofi

Pulpa de miel cu garnitura de cartofi



## Ingrediente :

o pulpa de miel de aprox 2 kg, 500 g cartofi, 2 crengute de rozmarin, 100 g unt, o lamiie, 4 catei mari usturoi, sare

## Preparare :

Se spala bine cu apa rece pulpa si se usuca cu un prosop de bucatarie. Se inlatura grasimea in surplus (un strat subtire trebuie sa ramina). Se unge cu zeama de la jumatate de lamiie. Se cresteaza cu cutitul pe una din parti mici buzunarele in care se pun bucatele de usturoi (taiati fisii catelul de usturoi) si ace de rozmarin. Se sareaza. Se pune in tava in care va fi pus la cuptor. Cartofii se curata si se taie jumatati cei mici si sferturi cei mari. Se aseaza in jurul pulpei. Se stropesc cu restul de lamiie. Se topeste la foc mediu untul si se ung pulpa si cartofii. Se adauga in tava o

cana cu apa fierbinte. Se da la cuptorul incins la 160 grade Celsius, pe raftul al doilea de jos, o ora. Intre timp, se unge cam la 10 minute atat pulpa cit si cartofii, cu zeama din tava. Dupa o ora, se intorc pulpa si cartofii pe partea cealalta. Se reduce focul cu 10 grade si se unge din nou, din 15 in 15 minute. Se mai lasa o ora si apoi se verifica. Daca carnea nu e bine facuta in partile mai groase, se mai lasa inca o jumătate de ora. Se serveste cu cartofii din tava si spanac. Sosul poate fi legat cu faina sau amidon si servi peste legume. Este delicioasa.