

# Cartofi umpluti cu carne

## Cartofi umpluti cu carne

### Ingrediente :

1kg cartofi( marime mica sau mijlocie, carne de vita tocata, suc de rosii sau bulion, 1 ceapa, sare, piper

### Preparare :

Se curata cartofii, scobindu-i in interior, dupa care se spala si se pun in apa pentru a-i preveni de decolorare.

Intr-o tava se pune ulei de masline in care se prajeste ceapa si carnea de vita tocata.

Dupa ce carnea este prajita, se pot umple cartofii.

Pozitionarea cartofilor se face vertical, cu partea superioara in sus.

Dupa aceea se adauga sucul de rosii atat cat sa acopere cartofii. Se lasa la fiert aproximativ 30 minute(depinde de marimea cartofului), la foc mediu. Pofta Buna!!!