

# Tarta de cartofi

## Tarta de cartofi

### Ingrediente :

1 kg cartofi, 4 oua, 200 ml smintina, 2-3 linguri faina, 1-2 linguri patrunjel tocat fin, fulgi de unt

### Preparare :

Se curata cartofii si se rad pe razatoarea mare. Se amesteca cu ouale, smintina, faina, patrunjelul, sare si piper. Se poate adauga si putina nucsoara, dupa gust. Se unge o forma de tort sau tarta cu unt, se repartizeaza compozitia de cartofi. Se aseaza deasupra fulgi de unt. Se coace la 200 grade Celsius, 40 de minute. Se scoate si se lasa sa se raceasca. Se poate servi ca atare, presarata cu patrunjel tocat, sau alaturi de o salata de sezon.