



Cartofi cu usturoi și chimen

Difficulty easy

Preparation time 15 min

Total time 1h

Serving size 4 porții

Ingredients

- 500 g apă
- 8 cartofi (aprox. 750 g), jumătăți sau sferturi dacă sunt mari (vezi recomandări)
- 1 linguriță semințe de chimen
- 3 căței de usturoi
- 50 g parmezan, bucăți (2 cm)
- ½ legătură pătrunjel verde (aprox. 10 g), bucăți
- 60 g unt nesărat, cuburi, plus pentru uns
- 30 g smântână maturată, 30% grăsime
- 2 prize sare de mare
- ¼ linguriță piper negru măcinat

Nutrition per 1 porție

Calories 1793 kJ / 428 kcal

Protein 10 g

Carbohydrates 48 g

Fat 21 g

Fibre 3.9 g

Preparation

1. Puneți apa în bolul de mixare. Poziționați recipientul Varoma, apoi cântăriți cartofii în el și aranjați-i, cu partea tăiată în jos, în recipientul Varoma și în tava Varoma, asigurându-vă că unele orificii rămân neacoperite astfel încât aburii să poată circula. Introduceți tava Varoma. Acoperiți Varoma, apoi gătiți la aburi **32 min./Varoma/viteza 1**. Către sfârșitul acestui timp,

preîncălziți cuptorul la 230°C și ungeți cu unt o tavă mare de copt. Dați Varoma deoparte. Aruncați apa și uscați bolul de mixare.

2. Puneți semințele de chimen, usturoiul, parmezanul și pătrunjelul în bolul de mixare, apoi mixați **10 sec./viteza 9**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Adăugați untul, smântâna, sarea și piperul, apoi amestecați **20 sec./viteza 4**.
4. Adăugați cartofii gătiți la aburi, în tava de copt pregătită, puneți deasupra amestecul de usturoi, apoi coaceți timp de 10-15 minute (230°C) până când sunt gătiți și rumeni.
5. Serviți fierbinte cu friptură la cuptor, carne sau pește la grill sau un fel principal la alegere.

Useful Items

cuptor, tavă de copt, mare

Hints & Tips

- În funcție de gustul personal, cartofii pot fi descojiți sau nu.