



Cartofi în sos picant de roșii

Difficulty easy

Preparation time 15 min

Total time 35 min

Serving size 12 porții

Ingredients

- 1 cățel de usturoi
- 1 ceapă roșie, jumătăți
- 2 chilli roșii, proaspeți, tăiați bucăți
- 120 g legume pentru supă (de ex. morcovi, țelină, praz), în bucăți
- 20 g ulei de măsline
- 300 g roșii, jumătăți
- 60 g apă
- 1 linguriță cu vârf concentrat pastă de legume
or 1 cub de concentrat vegetal (pentru 0,5 l)
- ½ linguriță sambal oelek
or ½ linguriță sos de ardei iute, tip Tabasco®
- ¼ linguriță piper măcinat
- ½ linguriță zahăr
- 1 linguriță sare
- 10 g piure de roșii
- 600 g cartofi nefăinoși, tăiați cuburi (3 cm)
- 120 g smântână maturată, 30% grăsime, pentru topping

Nutrition per 1 porție

Calories 395 kJ / 94 kcal

Protein 2 g

Carbohydrates 10 g

Fat 5 g

Fibre 1.7 g

Preparation

1. Puneți în bol usturoiul, ceapa, chilli și legumele și tocați **10 sec./viteza 6**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați uleiul de măsline și sotați **3 min./120°C/viteza 1**.
3. Adăugați roșiile, apa, concentratul de legume, sambal oelek, piperul, zahărul, sarea și piureul de roșii și pasați **30 sec./viteza 6**.
4. Adăugați cartofii și gătiți **23 min./100°C/invers/viteza 1**, punând coșul de înăbușire pe capac, în locul paharului de măsurare. Condimentați după gust, repartizați preparatul în 12 borcănele de iaurt (de 140 ml), puneți deasupra smântână maturată și serviți.

Useful Items

borcănele de iaurt