



## Tocana cu jambon si salata de varza

- cartofi - 1 kg
- jambon - 400 g
- cepe medii - 6 buc
- ardei gras - 1 buc
- morcov - 1 buc
- usturoi - 1 buc
- cimbru, piper, sare - dupa gust
- rosii maruntite sau 1 lingura pasta de tomate - 400 g
- foi de dafin - 3 buc
- ardei iute - 1/2 buc
- ulei pentru calit - 100 ml
- concentrat de gaina - 1 buc
- patrunjel tocat - dupa gust
- Ingrediente salata de varza - dupa gust
- varza mica - 1 buc
- sare, piper - dupa gust
- otet - 2 lingura
- zahar - 1 lingurita
- ulei - 3 lingura
- frunze de leustean - dupa gust

Se curata cartofii, se spala, se taie cubulete si se pun la fiert in apa cu sare, cat sa ii acopere.

Se lasa sa dea in cateva clocote, se adauga foile de dafin si se stinge focul.

Se curata ceapa, se taie solzisorii si se pune la calit, la foc micut, in ulei.

Se adauga morcovul ras pe razatoarea mica, usturoiul tocat marunt, ardeiul taiat fasii si resrul condimentelor.

Se calesc impreuna cam 5 minute, dupa care se rastoarna peste cartofi.

Se introduce cratita la cuptor la o temperatura de 200°C pentru aproximativ 40 de minute.

Salata de varza:

Se toaca varza fideluta, se freaca cu sare sa se inmoaie si se adauga restul de ingrediente.

Acest fel este la fel de delicios cu paine de casa sau cu mamaliguta.

Pofta buna!

Katty.ro © 2020