

## Ostropel de pui cu cartofi pireu

2008/06/30



**Ingrediente:**



**Pentru ostropel:**

12 aripioare de pui

3 cepe

3 ardei

4 rosii

5 catei de usturoi

Sare, piper, vegeta dupa gust

Ulei

**Pentru pireu:**

½ kg cartofi  
150g lapte  
100g margarina  
Sare dupa gust

**Mod de preparare**

Ceapa se toaca marunt, se pune la calit intr-o cratita cu ulei. Intre timp taiem ardeii cubulete, cand ceapa s-a calit si a devenit sticloasa, adaugam ardeiul si mai lasam la calit inca 2 minute.



Adaugam peste ceapa si ardei aripiorele, condimentam totul cu sare, piper si vegeta, amestecam si lasam totul la foc mic 20 minute.



Intre timp decojem rosiile. Intr-o cratita punem apa, o dam in clocot si apoi introducem rosile. Le scoatem cand vedem ca incep sa se decojeasca usor si le tocam marunt. Adaugam rosiile peste aripioarele de pui aflate pe foc de 20 minute si mai lasam totul pe foc aproximativ 25 minute pana cand incepe sa scada.



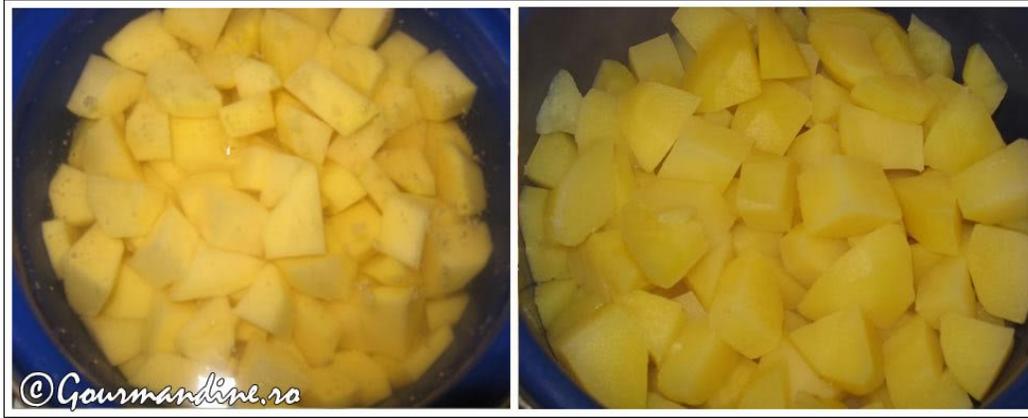
Cand ostropelul este gata, adaugam usturoiul pisat si facut mujdei si mai lasam 1 minut pe foc.





Cartofii se curate de coaja, se spala se taie cubulete si se pun la fiert in apa cu sare si se lasa la fiert aproximativ 30 minute.





Dupa fierbere, se scurg de apa, se adauga margarina, sare, lapte si se piseaza, pana se formeaza un pireu.



