



## Cartofi coți în cuptor cu salată și sos verde

Pași: 4

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

10	cartofi pentru copt	400 g	sos verde (pesto)
300 g	smântână	4	ouă
20 ml	oțet de masă	20 ml	ulei de rapiță
1/2	salată verde	1/2	salată iceberg
150 g	ridichi		sare
	piper		unt

### Mod de preparare

**Pasul 1.** Spală cartofii și învelește-i în folie de aluminiu în care ai pus puțin unt și puțină sare;

**Pasul 2.** Pune cartofii la copt în cuptorul încins la 200°C pentru aproximativ 1,5 ore. În timpul în care cartofii se coc, te poți ocupa de salată și sos;

**Pasul 3.** Spală și taie salata verde și ridichile. Adaugă sare și piper și un dressing făcut din ulei de rapiță și oțet;

**Pasul 4.** Când cartofii sunt gata, scobește-i puțin și pune două linguri de smântână în interiorul lor. Servește-i apoi alături de salată și sosul verde.

Sosul îl poți pregăti din diverse ierburi tocate mărunț, smântână, oțet și ulei și îl poți condimenta cu sare și piper. Găsești rețeta [aici](#).

Poți servi cartofii cu un sos pesto clasic sau un pesto făcut din leurdă.

**Autor:** Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:](#)