






Ingrediente

Lapte - 2 l lapte fierbinte
Branza de vaci - 1.4 kilograme
Oua - 3 bucati
Sare - 3 lingurite rase
Bicarbonat - 1 lingurita
Margarina - 1 pachet

 60 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Amesteci bine laptele fierbinte cu branza, apoi strecoari compozitia printr-un tifon. Adaugi margarina topita, dar nu calda, ouale, bicarbonatul si sarea. Pui compozitia pe aragaz si amesteci pana devine lucioasa.
2. Cand este gata branza topita o pui intr-o forma de care doresti. Poti adauga si chimen macinat sau boia. Daca doresti branza topita cu verdeata sau cu sunca, adaugi aceste ingrediente in compozitia de baza a branzei topite. Pui cutia cu branza topita la frigider, o lasi sa se raceasca si sa se intareasca.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>