



Budinca de conopida



 65 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Conopida - 1 bucata
Sare - 1 varf
Margarina - 80 de grame
Faina - 50 de grame
Lapte - 250 de mililitri
Galbenus de ou - 2 bucati
Cascaval ras - 50 de grame
Sunca - 50 de grame
Smantana - 200 de grame

Mod de preparare

1. Fierbi conopida in apa cu sare si o racesti. Prepari sosul alb cu margarina Rama Maestro, faina, lapte, la care adaugi galbenusurile si putin cascaval ras. Ungi o forma, pui conopida desfacuta, o amesteci cu sunca tocata si torni deasupra sosul alb.
2. Dai preparatul la cuptor timp de o jumatate de ora. Cand este gata, o presari cu cascaval ras si servesti cu smantana.

Pofta buna!

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