




# Budinca de conopida



## 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

 65 de minute  4 portii  Mediu

## 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>