




Conopida cu smantana



Ingrediente

Conopida - 2 bucati
SareMargarina - 100 de grame
Smantana - 500 de grame
Pesmet - 4 linguri

 70 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Cureti doua conopide si le desfaci in buchetele. Fierbi buchetelele doar pe jumatate, in apa, cu sare. Lasi sa se raceasca.
2. Ungi o cratita cu margarina, pui in ea 1-2 linguri smantana pe care o presari cu pesmet, apoi pui un rand de buchetele de conopida, presari peste ele un pic de sare, peste randul de conopida presari iar un pic de margarina, pui din nou 1-2 linguri smantana presarate cu pesmet.
3. Continui asa astfel incat ultimul rand sa fie cu smantana si pesmet. O coci jumatate de ora.

Pofta buna!

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