

## Papanasi fierti, muntenesti



🕒 30 de minute

👤 4 portii

📊 Mediu

### Ingrediente

Oua - 3 bucati  
Branza dulce - 300 de grame  
Gris - 3 linguri  
Faina - 1 lingura  
Gem de prune - 100 de grame  
Smantana - 300 de mililitri  
Unt - 2 linguri  
Pesmet - 100 de grame  
Sare Zahar tos - 50 de grame  
Zahar vanilat - 1 npliolet

### Mod de preparare



1. Intr-o cratita incapatoare se pune apa la fiert cu putina sare. Intr-un castron se bat ouale cu un praf de sare, se adauga branza dulce si se incorporeaza grisul si faina. Se adauga zaharul vanilat.

2. Cand apa fierbe, se lasa focul la minim si cu varful unei linguri se pun incetisor galuste la fiert. Dupa ce acestea se ridica la suprafata, se lasa la fiert la foc molcom, aproximativ 10 minute, pana fierbe grisul din compozitie, dar nu mai mult, pentru a-si pastra forma. Se scot cu atentie cu spumarul, se scurg bine si se asaza pe o tava.

3. Se ung cu unt pe deasupra si se dau cu grija prin pesmet, care a fost putin rumenit in prealabil, pana a devenit auriu.

4. Se servesc reci, cu smantana din belsug, pudrati cu zahar tos sau cu gem, dupa preferinta. Papanasii fierti sunt un desert sanatos, savuros, racoritor si delicios totodata.

*Pofta buna!*

