

 55 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Unt - 50 g (pentru sos)
Faina - 80 g (pentru sos)
Lapte - 1 l (pentru sos)
Oua - 3 (pentru sos)
Conopida - 1 (pentru umplutura)
Smantana - 100 g (pentru umplutura)
Cascaval ras - 30 g (pentru umplutura)
Sare - 1 praf (pentru umplutura)
Piper - 1 praf (pentru umplutura)
Jambon - 50 g- tocat (pentru umplutura)

Mod de preparare

1. Pui untul la incins, adaugi faina si amesteci pana la albirea totala. Subtizezi sosul cu laptele fierbinte turnat deodata si lasi sa fiarba pana la obtinerea unui sos gros. Sarezi si lasi sa fiarba 5-6 minute.
2. Lasi apoi sosul sa se raceasca pe jumatate, apoi il amesteci cu galbenusurile si dupa aceea cu albusurile batute bine. Asezi compozitia intr-o tava pentru copt (mai adanca), tapetata cu faina si coci 10-15 minute in cuptor. Rastorni pe un platou si pui imediat umplutura.
3. Pregatesti umplutura: fierbi conopida in apa sarata, o desfaci buchetele, o amesteci cu jambonul tocat si cu o lingura de smantana si lasi sa se infierbante. Umpli foaia de aluat cu aceasta compozitie, in care adaugi cascaval ras.
4. Infasori rulada cu grija si o asezi pe un platou lunguiet. Tai felii potrivite si servesti rulada cu smantana si cascaval ras. Poti presara deasupra, daca doresti, patrunjel verde tocat fin.

Pofta buna!

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