



🕒 70 de minute

👤 8 portii

📊 Mediu

## Ingrediente

Faina - 250 de grame  
Praf de copt Drojdie - 25 g proaspata (sau ½ plic uscata)  
Sare Lapte - 150 de mililitri  
Oua - 2 bucati  
Carnati - 4 bucati  
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri  
Ceapa - 1 bucata  
Patrunjel (legatura) Smantana - 2 linguri  
Piper - 1 praf

## Mod de preparare

1. Amesteci faina cu praful de copt, drojdia si sarea. Adaugi laptele si ouale si framanti un aluat, pe care il lasi sa se odihneasca timp de 15 minute.
2. Prajesti carnaciorii in ulei, pentru aproximativ 8 - 10 minute.
3. Cureti, speli si tai marunt ceapa si patrunjelul. Le amesteci cu smantana si ouale batute. Condimentezi cu sare si piper dupa gust.
4. Ungi cu ulei o forma termorezistenta, de preferinta dreptunghiulara, cu volumul de 2 l. Tapetezi cu aluat baza si peretii formeii. Torni amestecul cu smantana si asezi carnatii.
5. Dai forma la cuptor pentru 30 de minute, pana cand preparatul se rumeneste. O scoti din cuptor, iar cand preparatul s-a mai racit, il portionezi si il servesti alaturi de mustar.

*Pofta buna!*

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