

Budinca de carne

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 04 Februarie 2012 10:11 -



Aceasta mancare este delicioasa, mai ales servita cu un sos de smantana sau de rosii. **Ingrediente budinca de carne:**

500 g carne de vitel vita sau porc

3-4 oua

100 g franzela

100 g unt

1 lingura faina

1 ceasca lapte sare piper.

Modul de preparare a retetei:

In 50 g unt se inabusa carnea trecuta prin masina de tocat de 2-3 ori. Restul de unt se topeste intr-o craticioara, se adauga faina si se amesteca bine sa se incorporeze. Amestecand mereu se toarna laptele rece si cand compozitia s-a ingrosat se ia de pe foc, se lasa sa se raceasca si se adauga pe rand galbenusurile, franzela inmuiata in lapte si stoarsa bine, carnea inabusita dar rece, albusurile batute spuma tare, sarea necesara si piper.

Compozitia se toarna intr-o forma rezistenta la foc, unsa bine si presarata cu pesmet. Se coace in cuptor 30-40 de minute.

Pofta buna !