

Timp de preparare: Mediu/ Numar de portii: 8/ Complexitate medie.

Ingredien te

400 g foietaj

250 g cartofi

250 g mazăre verde

½ ardei gras roșu

2 ouă

1 ceapă

2 linguriță cu semințe de susan

sare

piper măcinat

nucșoară

Mod de preparare

1. Fiebe cartofii în coajă, în apă cu sare. Decojește-i și zdrobește-i bine cu furculița. Adaugă mazărea opărită separat și ardeiul tăiat în cubulețe. Adaugă un gălbenuș bătut.

2. Condimentează cu un praf de sare, piper și nucșoară. La final, încorporează cu mișcări de jos în sus albușurile bătute spumă. Compoziția astfel obținută întinde-o pe jumătate din aluat. Acoperă cu cealaltă jumătate și presează ușor pe margine.

3. Așază rulada într-o tavă unsă și tapetată cu hârtie de copt. Unge deasupra cu gălbenuș bătut și presară semințe de susan. Lasă la cuptor, la foc moderat, 30 de minute.

SURSA:
Ecuisine.ro