

# Budinca de conopida cu ton



Dragilor, daca va place tonul la cutie, dar v-ati saturat de eterna (dar totusi delicioasa :P) varianta „ton scos din conserva, inundat cu zeama de lamaie si mancat cu, eventual, paine prajita si rosii” :))) ...incercati varianta asta mai consistenta, cu conopida (ei, asta nu stiu cat de mult va place :D), dar va spun eu ca impreuna fac o combinatie foarte reusita ☐

## Ingrediente:

- 1 conopida mica (cca.320 g.)
- 2 cartofi (180 g.)
- 1 cutie ton in ulei/apa
- 2 oua
- 50 g. unt
- 60 g. faina
- 200 ml. lapte
- 150 g. cascaval ras
- sare, piper

## Mod de preparare:

Se desface conopida in buchetele; se taie cartofii, curatati de coaja, in sferturi. Se fierb legumele cca. 20 de minute in apa clocotita. Se topeste untul intr-o tigaie, se adauga faina, se lasa putin sa se rumeneasca si apoi se stinge cu lapte. Se lasa pe foc mic, amestecand intruna, pana se ingroasa usor.

Se lasa sosul alb sa se raceasca; se adauga ouale, tonul faramitat, cascavalul ras, sare si piper dupa gust.

Se faramiteaza putin si legumele si se adauga in sos. Se toarna totul intr-o forma unsa cu unt si se da la cuptor, la foc potrivit, pentru cca. 35-40 de minute. Se feliaza dupa dorinta si se serveste cu rosii, ceapa verde, etc.

La fel de gustoasa calda sau rece ☐