

Budinca de dovlecei



O bunătate de budinca, aceasta budinca de dovleci!!! V-o recomand cu toată dragostea ☺
Se prepară foarte ușor și e perfectă pentru o cină usoară, alături de cei dragi.

Ingrediente pentru 4 porții:

- 4-5 dovleci mici sau 500 g. dovleci
- 2 linguri faină
- 100 g. smantana (acra, fermentată)
- 200 g. sunca presată
- 200 g. telemea de oaie
- 2 ouă mari
- 1 legătură ceapă verde
- 1 legătură marar
- sare, piper
- 20 g. unt
- 1 lingură pesmet

Dovleciii se spală, se curătă de coaja și se pun la fier în apă cu sare. Se lasă să fierbe câteva clocoțe, doar că să se înmormăie puțin:



<http://savalaura.blogspot.com>

Se scurg bine de tot de apa si cand s-au racit putin se dau pe razatoarea mare:



<http://savalaura.blogspot.com>

Se adauga faina si se amesteca bine:



<http://savalaura.blogspot.com>

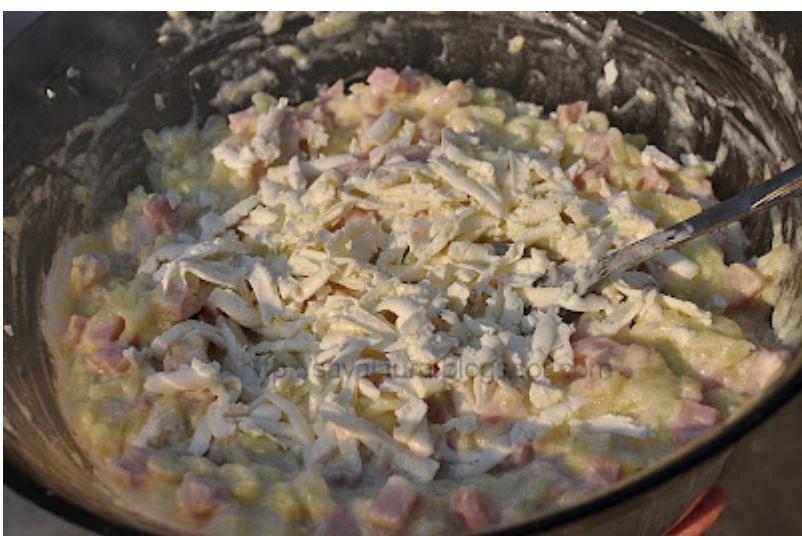
Se adauga apoi, pe rand, smantana:



...sunca, taiata cubulete:



...branza rasa:



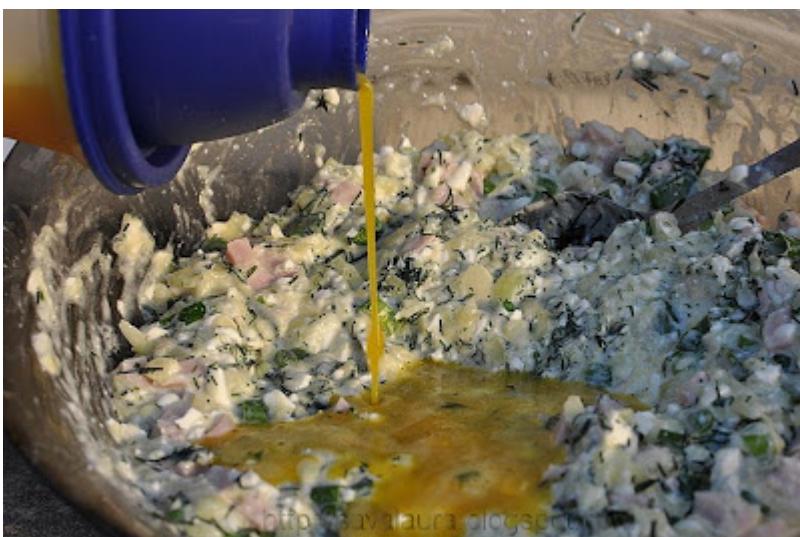
...ceapa verde, taiata inele:



...si mararul tocata marunt:



Se bat ouale si se adauga compozitiei:



Se sareaza, pipereaza si se rastoarna intr-un vas termorezistent (un vas de jena) uns cu unt si tapetata cu pesmet.
Eu am pus totul in forma mea patrata de copt, doar tapetata cu hartie pergament...a iesit foarte bine si asa ☺



Se coace in cuptorul incins, la foc potrivit (180 grade), 25-30 de minute:



Se lasa putin sa se raceasca si i se desprind marginile detasabile (daca folositi o forma de copt asemanatoare celei folosite de mine)...daca nu, o feliati direct in vasul de jena sau ce folositi...



Bine rumenita, cum imi place mie:



Se taie in bucati de 4-5 cm. si se serveste alaturi de rosii (si ardei, care n-au mai aparut in poza ...si pe care ii ador in orice combinatie)



P.S. Daca componitia vi se pare prea apoasa, adaugati-i o lingura de pesmet inainte de a o da la cuptor.