

Budinca de dovlecei



O bunatate de budinca, aceasta budinca de dovlecei!!! V-o recomand cu toata dragostea ☐

Se prepara foarte usor si e perfecta pentru o cina usoara, alaturi de cei dragi.

Ingrediente pentru 4 portii:

- 4-5 dovlecei mici sau 500 g. dovlecei
- 2 linguri faina
- 100 g. smantana (acra, fermentata)
- 200 g. sunca presata
- 200 g. telemea de oaie
- 2 oua mari
- 1 legatura ceapa verde
- 1 legatura marar
- sare, piper
- 20 g. unt
- 1 lingura pesmet

Dovleceii se spala, se curata de coaja si se pun la fiert in apa cu sare. Se lasa sa fiarba cateva clocote, doar cat sa se inmoaie putin:



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



Se adauga faina si se amesteca bine:



Se adauga apoi, pe rand, smantana:



...sunca, taiata cubulete:



...branza rasa:



...ceapa verde, taiata inele:



...si mararul tocat 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 tapetat 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 compozitia vi se pare prea apoasa, adaugati-i o lingura de pesmet inainte de a o da la cuptor.