

# Conopida în cerc de carne



Dragii mei, știu că duceti dorul prajiturilor mele (me too ☹️) dar această conopida în cerc de carne a fost prea specială încât abia am așteptat să v-o arat!!!

Am savurat-o, în deja prea umbrosul foisor, ca o întâmpinare a toamnei gri...

Promit, asadar, că următorul post să fie decadent la maxim ☺️

Până atunci, însă, vă rog să încercați și voi această **reteta cu carne** și **conopida**, ce nouă ne-a plăcut atât de mult!

## Ingrediente:

- 1 conopida de cca. 700 g
- o lingură suc de lamaie
- 400 g carne tocată mixtă

- 1 ceapa potrivita
- 1 chifla de ieri
- un ou mare
- 3 linguri patrunjel tocat
- 200 g cascaval ras
- praf de usturoi sau 2 catei de usturoi tocati
- sare, piper si boia dupa gust
- 30 g faina
- 30 g unt
- 125 ml supa de carne
- 100 ml lapte
- 50 ml smantana
- nucsoara
- 8-10 rosii mici, cherry

### **Mod de preparare:**

Curatati conopida si fierbeti-o intreaga 10-15 minute in apa sarata cu suc de lamaie. Incepeti numaratoarea dupa primele clocote ☐



*Laura Sava*

Cuptorul se incinge la 200 grade C (foc mare). Ungeti cu grasime (unt) o forma de sufleu cu diametrul de cca. 30 cm.

Tocati ceapa. Inmuiati chifla/painea in apa si stoarceti bine; framantati apoi cu carne tocata, ceapa, patrunjel, jumatate din cantitatea de cascaval si oul:



*Laura Sava*

Adaugati sare, piper, boia si praf de usturoi, toate aduse din Grecia ☐

Praful de usturoi, dupa cum vedeti, e deja pe terminate, hihi...



Daaa, la capatul sirului indian apare si nucsoara ☐ , dar pe aia am primit-o din Germania, de la Alma noastra draga (pupici)

Asezati carnea tocata in forma de inel, in tava unsa:



*Laura Sava*

Puneti la mijloc conopida:



Caliti faina in unt si stingeti cu supa, lapte si smantana; lasati sa fiarba, amestecand.

Inglobati restul de cascaval; adaugati sare, piper si nucsoara.

Sosul alb se toarna peste conopida:



Se coace 20-25 de minute:



Spalati apoi rosiile, crestati-le si asezati-le peste inelul de carne (eu n-am avut la indemana rosii cherry, asa ca am feliat una mare...fain si asa, desi cred ca rosiile alea mici ar fi dat preparatului meu un look mult mai atractiv).

Mai coaceti 12-15 minute:



*Laura Sava*

Serviti imediat:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Gustoasa si (un pic mai) sanatoasa decat alte mancaruri, avand in vedere faptul ca in farfurie se regaseste si-o bucatica de conopida :)))



*Laura Sava*

Sa aveti pofta, daca o incercati!!!!