

# Papanasi cu branza de vaci



Papanasi cu branza de vaci, papanasi fierti, iata inca o reteta minunata **pentru cei mici** (desi eu ii mananc cot la cot cu Bogdi ☺).

Acestia sunt papanasii pe care ii mancam de copil si care-mi plac mult mai mult decat cei **prajiti**, desi nici alora nu le prea rezist!!!! :))

## Ingrediente:

### Compozitie papanasi:

- 400 g branza de vaci
- 2 oua
- un praf de sare

- 100 g gris

### **In plus:**

- 80-100 g unt
- 150 g smantana (acra, fermentata)
- 100 g zahar (brun)

### **Mod de preparare:**

Se pune apa la fiert (cca. 2 litri) intr-o oala incapatoare impreuna cu 1 lingurita rasa de sare.

Branza de vaci se amesteca cu grisul, un praf de sare (un praf de sare inseamna cat luati cu doua degete) si ouale. Daca folositi branza dulce la punga va trebui neaparat sa o maruntiti bine.

Cu mixerul de mana ar fi cel mai indicat, dar o puteti trece si printr-o strecuratoare fina. De asemenea, daca branza e prea apoasa, mai adaugati o lingura, doua de gris. In final compozitia trebuie sa arate ca o pasta:



Se ia cu lingura din amestec:



Se pun galuste in apa care clocoteste usor. La mine nu mai clocotea deloc, ca pana m-am invartit eu sa-i fac o poza... ☐



Papanasii se fierb cca. 10 minute, la foc mic, intr-un vas acoperit, dupa care se scot din apa cu o paleta gaurita:



Fierbinti, se adauga untul si apoi smantana si zaharul:





Sunt grozav de pufosi, trebuie sa-i incercati pentru puiutii vostri...dar si pentru voi!!! ☐



Bogdi meu ii papa cu mare pofta, inca de la cateva luni (cu un „topping” mai putin generos, inasa ☐ ):



P.S. Puteti „umbla” linistiti la gramajele ingredientelor pentru ca rezultatul final sa fie cat mai pe placul vostru si al copiilor vostri, si aici ma refer atat la cantitatea gris cat si la cea de zahar sau smantana, care la noi a fost un pic mai mare ☐

---

## **Papanasi prajiti**



Papanasi prajiti: o reteta traditionala, cu care noi, romanii, ne mandrim nespus!! ☐

Dar chiar asa, cui nu-i plac papanasii?! Noi adoram in aceeasi masura si papanasii **fierti** si papanasii prajiti ☐

Sunt deliciosi cu smantana din belsug si dulceata preferata!!!!!!!

## **Ingrediente:**

- 600 g branza de vaci
- 100 g de rahat aromat (4 buc )
- 50 g de zahar
- doua pliculete zahar vanilat (20 g)
- un ou mare
- un praf de sare
- 4 linguri de faina
- 4 linguri de gris
- o lingurita coaja rasa de lamaie
- un pumn de stafide inmuiate in coniac

## Mod de preparare:

Branza de vaci se amesteca cu zaharul si oul batut separat. Faina se amesteca cu sare (cat luati cu trei degete) si gris si se adauga la compozitia de branza. Se taie rahatul marunt si se amesteca impreuna cu coaja de lamaie rasa si stafidele inmuiate. Se adauga apoi in compozitie si se amesteca bine. Pe masa de lucru se presara putina faina si se rastoarna toata compozitia. Se formeaza un rulou gros, din care se taie bucati late de aprox. 3-4 cm. cu un cutit ascutit (treceti lama cutitului prin faina inainte de a taia).





Se face o mica gaura, cu degetul, in mijlocul fiecarui „disc”, si se pun la prajit in tigaia cu ulei incins:



Papanasii se prajesc la foc mic, pentru ca altfel se ard la suprafata iar in interior raman cruzi. Cand sunt gata, se scot pe servetele de hartie absorbante si se umplu cu smantana si dulceata:





Daca vreti, puteti forma cateva „mingiute” de aluat, cu care sa decorati papanasii (desigur, vor fi prajiti inainte □ )



Se servesc calzi sau reci, sunt la fel de gustosi!!!!!!!

Pozele vechi ☐









<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>

Reteta inspirata de Cosmina Liana