

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 atunci 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 puna 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, într-un vas acoperit, după care se scot din apă cu o paletă găurită:



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, insa ☺):



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 ☐