

Yorkshire Pudding cu branza



Laura Sava

Yorkshire pudding cu branza, sau simple, cum se servesc ele de fapt (ca „garnitura” pentru fripturi și sosuri) sunt niste cosulete aperitiv, absolut delicioase, ce se pot savura cu diverse umpluturi.

Este o rețetă engleză extrem de cunoscută și indragită! Si de ei, si de noi ☺

Aceste budinci sărate se prepară în forme mici de sufleu sau muffins dar eu, încantată peste masură de noile mele forme „margareta”, am ales să le pregătesc în aceste forme deosebite. Un rol foarte important în reușita acestor „puddings” o are cuptorul. Bine incins!!!! Dar și formele unse cu ulei și aproape fumegănde ☺

Când turnați aluatul în forme, acesta trebuie să sfaraie, atât de infierbantă trebuie să fie cuptorul!!!

Sunt perfecte pentru mese mari și-mbelsugate fiindcă se fac rapid și ieș multe bucăți dintr-o portie. Cel mai grozav e faptul că puteti face compozitia (care e asemanatoare celei de clatite) cu o zi înainte.

O pastrati la frigider și coaceti minunatiile exact atunci cand

aveti nevoie!

Ingrediente:

Aluat Yorkshire Pudding:

- 2 oua mari
- un varf de cutit sare
- 150 g faina
- 300 ml lapte

Umplutura:

- branza Feta sau telemea
- crema de branza
- bacon sau sunca presata

De retinut!!! Formele mele nu sunt deloc adanci, dupa cum se vede si in poze, asa ca aluatului nu i-au trebuit decat vreo 15 minute pentru a fi bine copt. Voi, insa, daca le faceti in tava de muffins, sau intr-o forma mai adanca, lasati-le 5-6 minute in plus. Vor iesi mai pline, dar nu veti obtine decat 12 bucati. Intr-o forma cu cavitati mai putin adanci, cum e forma mea, veti obtine 18 bucati!



Laura Sava

Aici aveti doua poze cu budincile coapte in forma de muffins (mai 2025), unde se vede foarte bine cat de frumos se umfla la copt:

*Laura
Sava*



...si cum, pe partea cealalta, cand le intoarceti, aveti la indemana un „cosulet” pe care il puteti umple cu tot ce va place mai mult :))

Laura
Sava



Mod de preparare:

Pentru aluat:

Bateti ouale cu un varf de cutit sare. Incorporati apoi faina si laptele si lasati sa stea la frigider pentru minim 20-30 de minute. Cu cat aluatul sta mai mult la rece, cu-atac mai spectaculos va fi rezultatul final.

Coacere:

Se incalzeste cuptorul la 220 grade C (foc foarte mare). Formele se ung cu ulei si se lasa sa se incinga bine la cuptor, chiar sa fumege!

Se toarna aluatul in fiecare forma, cate o jumata de polonic, un polonic, depinde de formele folosite, si se lasa la copt cca. 10 minute, dupa care se scade temperatura cuptorului la 200 grade C

(foc puternic) si se mai lasa la copt cca. 5-6 minute.

Nu va ingrijorati daca vedeti ca marginile cosuletelor par prea rumenite, nu se vor arde ci se vor coace perfect! De asemenea, retineti ca nu aveti voie sa deschideti cuptorul in timpul coacerii, pentru ca se vor dezumfla.

Eu le-am umplut cu Feta si le-am ornat cu felii de rosii (erau mai faine cu niste rosii cherry, dar n-am mai avut ☺).

Se pot folosi diverse umpluturi, dupa preferinta. Vor fi cu siguranta delicioase!!! Odata, de exemplu, le-am umplut cu branza si **chiftelute la cuptor** :))







Laura Sava



Laura Sava

Pozele vechi...plus cateva informatii ☺

Formele mele minunate, pregatite:





Pentru umplutura, am taiat costita bucatele si am calit-o putin, doar ca sa-si dezvolte aroma si sa prinda un pic de culoare. Dupa ce am lasat pudding-urile putin la „odihnit”...



...le-am chemat la datorie, sa le indes cu branza ☺



Pe platou, pregatite de papat!!!

