



reteta-video.ro

## Budinca de conopida

Aperitiv, gustare, garnitura, fel principal, indiferent cum o servim, **budinca de conopida** cu branza ramane mereu o reteta gustoasa.

### **INGREDIENTE BUDINCA DE CONOPIDA**

O conopida rupta in buchetele  
300 gr. de telemea rasa  
3 oua  
300 gr. de smantana  
50 gr. de cascaval ras pe razatoarea mica  
un cub de unt  
sare  
apa pentru a fierbe conopida

### **MOD DE PREPARARE BUDINCA DE CONOPIDA**

#### **PASUL 1**

Incalzim cuptorul. Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa la fiert.

#### **PASUL 2**

Punem sare in apa si lasam sa fiarba.

#### **PASUL 3**

Cand apa cu sare fierbe, adaugam conopida si lasam sa fiarba maxim 15 minute.

#### **PASUL 4**

Batem bine ouale.

#### **PASUL 5**

Punem smantana peste ouale batute si amestecam bine.

#### **PASUL 6**

Pregatim o strecuratoare. Cand conopida a fiert, o scurgem.

#### **PASUL 7**

Pregatim un vas termorezistent pe care il ungem cu unt niveland uniform, inclusiv la colturi.

#### **PASUL 8**

Rupem conopida fiarta si scursa, in buchetele mici.

#### **PASUL 9**

Punem jumatate din cantitatea de conopida fiarta si scursa in vasul uns cu unt. Punem branza rasa si apoi restul de conopida. Deasupra adaugam amestecul de oua si smantana. Scuturam bine vasul pentru ca smantana sa patrunda printre buchetele de conopida.

#### **PASUL 10**

Presaram deasupra cascavalul ras.

#### **PASUL 11**

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 30 - 35 de minute, pana cand budinca se rumeneste.

#### **PASUL 12**

Scoatem din cuptor si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Budinca de Conopida.**

**POFTA BUNA!**