



reteta-video.ro

## Budinca de paste cu branza si stafide

**Budinca de paste cu branza si stafide** este un desert excelent atat cald si aburind, cat si rece. Poate fi si gustare rece si prajitura delicioasa.

### **INGREDIENTE BUDINCA DE PASTE CU BRANZA SI STAFIDE**

300 gr. de paste  
500 gr. de branza dulce  
10 linguri de zahar  
100 gr. de stafide inmuiate minim o ora in apa si doua linguri de esenta de rom  
4 oua  
coaja rasa de la o lamaie  
doua plicuri de zahar vanilat  
un cub de unt  
sare

### **MOD DE PREPARARE**

#### **BUDINCA DE PASTE CU BRANZA SI STAFIDE**

- PASUL 1**  
Punem o cratita cu apa la fiert.  
Incalzim cuptorul.
- PASUL 2**  
Punem sare in apa si lasam sa fiarba.
- PASUL 3**  
Sfaramam branza dulce.
- PASUL 4**  
Batem bine ouale.
- PASUL 5**  
Punem ouale batute peste branza sfaramata. Adaugam zaharul si stafidele scurse. Punem zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie si amestecam foarte bine toate ingredientele, pana cand compozitia devine omogena.
- PASUL 6**  
Pregatim un vas termorezistent, pe care il ungem cu unt, niveland uniform, inclusiv la colturi.
- PASUL 7**  
Cand apa cu sare fierbe, adaugam pastele si fierbem conform instructiunilor de pe ambalaj, amestecand din cand in cand, pentru a nu se lipi.
- PASUL 8**  
Pregatim o strecuratoare. Cand pastele au fiert, le scurgem si la adaugam fierbinti peste amestecul de branza.
- PASUL 9**  
Amestecam bine si punem compozitia omogena obtinuta in vasul uns cu unt.
- PASUL 10**  
Nivelam uniform si introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 20 - 25 de minute, pana cand budinca se rumeneste.
- PASUL 11**  
Scoatem din cuptor si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Budinca de Paste cu Branza si Stafide.**

**POFTA BUNA!**