



reteta-video.ro

Rosii Umplute cu Branza la Cuptor

Rosiile umplute cu branza sigur va duc cu gandul la celebrele aperitive, care nu lipseau de la nicio petrecere. Ziceti ca nu e asa! **rosiile umplute cu branza** si rosiile umplute cu [salata de vinete](#). Si desi imi plac rosiile si vara doar asta as manca (ce ar merge a

[salata greceasca](#)!!!), iar combinatia lor cu branza mi se pare geniala, aveam (si inca mai am) o mare problema cand le vedeam cu acea **crema de branza**. Si se chinuia biata mama sa le prezinte in tot felul de forme atragatoare, ba lalele, ba crizanteme, ba stiiti ce, dar degeaba! In Grecia am descoperit rosiile umplute cu orez, la cuptor si ma mir ca inca nu v-am arata reteta asta, caci eu pe care o fac destul de des. Promit insa sa ma revansez! Si rosiile umplute cu carne tocata, care nu lipsesc din cratita atunci pregatesc [ardei umpluti](#)! Dar pana una-alta, sa va spun ca totusi imi plac **rosiile umplute cu branza**, dar **la cuptor**! De fapt, sincer, fac un fel de **sufleu de branza** si in loc sa-l coc in formele speciale, il pun in rosiile curatate de miez (pulpa, seminte si scurse de apa). Si ca sa fiu si mai sincera, nu e chiar un sufleu, caci nu are celebrul sos de unt, faina si lapte. De fapt cel mai bine e sa vedeti! Pentru orice fel de branza moale sau usor picanta, sau condimentati cu putina nucsoara si sa nu-mi ziceti mie Ina 😊, daca **rosiile umplute cu branza la cuptor** nu sunt un deliciu!

INGREDIENTE ROSII UMPLUTE CU BRANZA, LA CUPTOR

6 rosi mari, spalate
150 ml de lapte dulce
100 g de branza picanta moale, sfaramicioasa, cu mucegai albastru sau verde
2 galbenusuri
2 albusuri
3 lingurite cu malai
cateva frunze de tarhon proaspat, spalate
sare
piper proaspat macinat
4 lingurite cu apa rece
un cub de unt

MOD DE PREPARARE ROSII UMPLUTE CU BRANZA, LA CUPTOR

PASUL 1

Taiem un capac din fiecare rosie si scoatem cu o lingurita pulpa si semintele, apoi le asezam cu partea scobita in jos, pentru a se scurge pe un servetel de bucatarie. Pastram capacelul corespunzator fiecareia.

PASUL 2

Punem 4 lingurite cu apa rece peste malai, omogenizam si lasam deoparte.

PASUL 3

Frecam bine cele doua galbenusuri.

PASUL 4

Pregatim aragazul si o craticioara in care turnam laptele.

PASUL 5

Peste laptele incalzit punem branza, amestecam si o lasam sa se topeasca pana cand avem un sos fin si cremos.

PASUL 6

Rasturnam malaiul umezit, amestecam si mai lasam sa fiarba pana cand se ingroasa, apoi lasam compozitia sa se raceasca putin.

PASUL 7

Rasturnam galbenusurile peste amestecul de branzeturi racorit, omogenizam si lasam deoparte.

PASUL 8

Punem albusurile intr-un bol, impreuna cu un varf de lingurita cu sare si le batem pana cand se intaresc si nu mai cad de pe peretii mixerului.

PASUL 9

Adaugam spuma de albusuri peste branzeturile amestecate cu galbenusurile.

PASUL 10

Condimentam cu piper macinat, sare si tarhon.

PASUL 11

Amestecam usor cu o spatula, de jos in sus, pana la incorporarea completa a albusurilor.

PASUL 12

Incalzim cuptorul.

Pregatim o tava in care au loc rosiile, usor departate una de alta si o ungem cu unt.

PASUL 13

Umplem fiecare rosie scursa cu sosul de branza si oua, ii asezam deasupra capacelul potrivit si o punem in tava.

PASUL 14

Punem tava in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru aproximativ 15 minute.

PASUL 15

Cand branza se umfla ca un sufleu si se rumeneste usor, scoatem rosiile umplute din cuptor.

PASUL 16

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Rosii Umplute cu Branza*.

POFTA BUNA!