

# Bulz ardelenesc (mamaliga cu brinza de burduf)

Bulz ardelenesc (mamaliga cu brinza de burduf)



## Ingrediente :

300 g malai, 1 l apa, sare dupa gust, 500 g brinza de burduf, 500 ml iaurt sau lapte batut, 50 g unt si citeva linguri pentru uns

## Preparare :

Se prepara mamaliga din apa, malai turnat in ploaie si sare. Se lasa sa se raceasca si se intind 4-5 bucati de mamaliga pe o suprafata unsa cu putin unt sa nu se lipeasca mamaliga. Se dispune untul topit in prealabil. Se repartizeaza in bucati egale brinza si se fac bulgari de mamaliga. Atentie sa nu se vada brinza. Se incinge cuptorul la foc rapid si se dispun bulgarii de mamaliga pe o tava unsa bine cu unt. Se dau la cuptor pina cind se rumenesc pe toate

partile. Se servesc fierbinti, cu iaurt deasupra, in vase adinci sau castronase.