

Budinca de conopida

Budinca de conopida

Ingrediente :

1 conopida mare, 75 g unt, 2 cesti de sos alb (75 g unt, 1 cescuta de lapte, 1 lingura de faina, cascaval ras, 4 galbenusuri)

Preparare :

Se fierbe conopida. Se lasa sa se raceasca si se desface in buchetele. Se aseaza buchetelele intr-o cratita unsa cu unt si tapetata cu pesmet, se toarna sosul alb preparat intre timp. Se mai pun citeva bucatele de unt si se da la cuptor pina se formeaza o coaja aurie. Pofta buna.