

Creier cu rosii la cuptor

Creier cu rosii la cuptor

Ingrediente :

1 creier de vaca sau 2 de vitel, 150 g ciuperci, 4 rosii, 2 linguri de unt, 1 lingura de pesmet, 1 lingura de cascaval ras, sare

Preparare :

Se curata creierul si se fierbe. Se taie felii. Se curata ciupercile, se taie felii, se inabusa in unt. Se sareaza dupa gust. Se unge o forma (rezistenta la foc) cu unt, se aseaza un rind de felii de creier, un rind de rosii taiate felii si curatate de seminte si coaja, un rind de ciuperci, si iarasi un rind de creier. Se toarna deasupra unt topit, se presara pesmet, brinza rasa si se da la cuptor. Se tine pina se rumeneste.