

Budinca de cartofi 1

Ingrediente

500 g piure de cartofi
2 oua
4 linguri de faina
sare
1 lingurita de chimen pisat
1 lingura de unt
o farfurie de legume fierte
100 g cascaval
1 cana de smantana

Preparare

Se foloseste piureul cald peste care se amesteca doua oua intregi, batute spuma, chimen pisat si trei linguri de faina. Se framanta un aluat moale care se intinde pe un prosop curat, presarat cu o lingura de faina si se acopera cu legume fierte bine, scurse si calite in unt. Legumele se amesteca apoi cu cascaval. Se face prosopul sul, apucand de cele doua capete, se aseaza sulul intr-o cratita pusa in alta cratita cu apa calda si se fierbe jumatate de ora la foc mic. Se scoate din cratita, se pune pe o farfurie si se scoate prosopul. Budinca se taie felii si se serveste calda, cu smantana.