

## Iofcale cu branza

### Ingrediente

500 g iofcale

250 g branza de burduf in amestec cu branza de vaca

75 g unt

sare

### Preparare

*Iofcalele se fierb in apa care clocoteste, se scot dupa 20 de minute, se scurg si se clatesc cu apa rece. Se pun intr-o forma unsa cu doua linguri de unt, dupa ce s-au amestecat cu branza de burduf in combinatie cu branza de vaca si o lingura de unt. Forma se tine la cuptor o jumatate de ora la foc potrivit pana se rumenesc usor. Se servesc calde.*