

## Iofcale cu carne

### Ingrediente

300 g carne tocata  
2 cepe  
o cescuta de ulei  
sare  
piper macinat  
un ou crud  
500 g iofcale  
50 g unt

### Preparare

*Iofcalele se fierb in apa care clocoteste un sfert de ora. Se scot, se clatesc cu apa rece si se scurg bine, dupa care se pun intr-o forma unsa cu doua linguri de unt. Separat se caleste carnea impreuna cu doua cepe tocate marunt si o ceasca mica de ulei. Carnea este gata atunci cand nu mai are sos. Se ia cratita de pe foc si se lasa amestecul sa se raceasca. Se adauga un ou crud, sare si piper macinat. Amestecul bine omogenizat se pune peste iofcale si se amesteca usor sau se aseaza la mijlocul formei si se acopera cu un strat de iofcale. Forma se introduce in cuptor si se tine jumatate de ora, pana cand mancarea se rumeneste. Se serveste foarte calda.*