

Prajitura cu brânza ca la Szeged (Szegedi túrós pite)



Blatul

Se amesteca:

300 g. faina,

100g zahar praf

150 g. unt/margarina

2 galbenuse

smântâna cat cuprinde

Se ruleaza 2 blaturi.

Umplutura

Se fierb cartofii in coaja. Se cojesc si se trec prin razatoare.

Folosim 400g. Le amestecam, calde cu

50 g. unt. Dupa ce s-a racit masa, se adauga:

600 g. branza de vaca proaspata

300 g zahar

2 galbenuse si

4 albuse batute spuma.

Se poate adauga vanilie si/sau coaja rasa de lamâie.

Se pune umplutura intre 2 blaturi si se coace intr-o tava mare, unsa si tapitata cu faina.

Este **delicioasa**, o s-o faceti mereu (prezenta cartofilor nu o ghiceste nimeni!).

Agnes Schatteles

Si inca o varianta :

<http://www.youtube.com/watch?v=LKVYDfeZwO8>