



## Budinca de cartofi cu ciuperci

### Ingrediente

- 500 g Cartofi
- 200 g Branza
- 25 g Unt
- 4 Oua
- 150 g Ciuperci la conserva
- 200 ml Smantana
- 25 g Faina de grau
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 10 ml Ulei de floarea soarelui
- 50 g Pesmet
- 0.33 lingurita Piper negru

### Instructiuni

1. Cartofii se fierb in coaja, se curata si se taie felii.
2. Se amesteca cele doua feluri de branza cu 50g unt, ouale batute bine, ciupercile taiate felii, smantana, faina si MAGGI Felul Doi Legume.
3. Intr-o forma unsa cu ulei si tapetata cu pesmet, se asaza un strat de cartofi, un strat din amestecul de branza si ciuperci, pana se termina cartofii si amestecul, ultimul strat fiind de cartofi.
4. Se coace la cuptor 30 minute.

#### Nutritie

Carbohidrați	26.73 g
Energie	377.51 kcal
grăsimi	22.37 g
Proteină	17.25 g

70 Min

6 Portii