

ÎNTURNATĂ(oală de 10 litri)

INGREDIENTE:

smântână de casă(subțire, dulce) - 6 litri

faină albă - 12 linguri

pâine de casă

brânză caș - 500 g

sare - după gust

MOD DE PREPARARE:

Se pune smântâna la fiert, la foc mic. Se dizolvă făina cu puțină smântână și se adaugă în întreaga cantitate, apoi se sarează, după gust. Se amestecă din când în când, să nu se lipească ori să se afume. Se adaugă brânza dată prin răzătoare ori tocată mărunt, cubulețe. Se lasă la fiert timp de 15-20 de minute, apoi se ia de pe foc. Pâinea se taie cubulețe de diverse mărimi și se adaugă peste fiertura de smântână(până nu se răcește).

Înturnata se servește, de preferat, caldă, dar se poate mânca și rece.

