

Bulz la cuptor

written by Andreea



Bulz la cuptor pregatit intr-o varianta mai rapida cu straturi de mamaliga, branza si sunca, iar pe deasupra ou.

Desi bulzul traditional se pregateste in portii rotunde cu mamaliga si branza de burduf, exista si varianta mai moderna la cuptor. Preparatul acesta este perfect pentru zilele reci si friguroase atunci cand doresti sa mananci o mancare calda si satioasa.



Partea buna la acest bulz este ca poti sa jonglezi cu ingredientele si cu cantitatile. Spre exemplu, am vazut cateva variante de bulz la cuptor in care se punea si smantana. Eu una nu obisnuiesc sa pun si smantana, insa adaug putin unt in mamaliga.

Referitor la mamaliga: puteti folosi ce malai doriti voi. Exista acum multe variante de malai asa ca puteti face cu malaiul preferat. Eu am folosit astazi malaiul pentru mamaliga rapida de la Baneasa. A rezultat o mamaliga cremoasa si tare buna! Si da, malaiul a fiert mai repede decat cel clasic. In plus, a m optat pentru o mamaliga mai moale pe care sa o pot intinde in straturi in tava mea pentru copt.



Pe blog mai gasiti si faimoasa turta de malai de la mamaie si crema de mamaliga cu naut si chorizo.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250g malai pentru mamaliga rapida Baneasa
- 2 litri apa
- 1 lingura sare
- 50 g unt
- 300 g sunca sau kaizer
- 200g branza de burduf sau telemea
- 3-4 oua



Pregatiti mamaliga: puneti pe foc o oala cu 2 litri apa si sarea. Aduceti apa la punctul de fierbere. In momentul in care apa a dat in clocot adaugati trepatat malaiul in timp ce amestecati rapid cu ajutorul unui tel.



Puneti capacul oalei si lasati sa fiarba 3 minute. Adaugati untul, amestecati bine si mai lasati sa fiarba 2 minute. Luati oala de pe foc si lasati deoparte mamaliga acoperita.



Pregatiti bulzul la cuptor: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava si lasati deoparte.

Taiati sunca in fasii subtiri si prajiti fasiile la foc mic pana ce devin rumene.



Scurgeti-le bine de untura si puneti-le pe servete de bucatarie pentru a elimina toata grasimea.



In tava pregatita puneti jumatate din cantitatea de mamaliga, intindeti bine mamaliga pe fundul tavii.



Radeti branza sau telemeaua pe deasupra intr-un strat uniform. Presarati sunca prajita pe deasupra.



Continuati cu cealalta jumătate de cantitate de mamaliga, nivelati bine.



Cu ajutorul unei linguri faceti 3-4 adancituri pentru a putea pune ouale.



Spargeti cate un ou si asezati-l in adancitura formata. Pe deasupra presarati branza rasa si fasii de bacon.



Dati bulzul la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Aveti grija ca ouale sa fie gatite, dar sa ramana moi si cleioase.



Consumati bulzul fierbinte. Daca va ramane si pentru a doua zi, il puteti reincalzi la cuptor.



Enjoy!

