

# MĂMĂLIGĂ, Brânză de Oi, Ochiuri, Cârnați de Porc la Cuptor



## MĂMĂLIGĂ, Brânză de Oi, Ochiuri, Cârnați de Porc la Cuptor



Aceasta **mămăliga în straturi**, cu brânză de oi, cu ochiuri și cârnați de porc la cuptor, mă duce direct în copilărie. Bunica pregătea acest fel de mâncare când ne adunam cu toții în jurul mesei și mâncam la grămadă direct din tavă, proaspăt scoasă din rolă. Era și este încă o amintire vie, o amintire ce îmi va aduce aminte mereu de bunica, de bunici, chiar dacă nu mai sunt printre noi

- 1.2 l apa pentru mamaliga
- 350-400 g făină grisată de porumb
- 4 ouă, sau câte persoane mănâncă (1 ou pers.)
- cârnați de porc de casă, cât se dorește
- 1 linguriță de sare
- 400 g brânză de oi în saramură
- un praf de piper pe fiecare ou ochi

1. Unge o cratiță cu untură de porc, asigurându-te că acoperi întreaga suprafață.



2. Așează un prim strat de mămăligă în cratiță, presând ușor pentru a obține o suprafață uniformă.
3. Presară un strat generos de brânză de oaie peste mămăliga din cratiță.
4. Adaugă restul de mămăligă peste brânză, formând un al doilea strat. Presează ușor pentru a uniformiza.



5. În mămăliga superioară, fă adâncituri și sparge câte un ou în fiecare.
6. Înfige cârnăciorii în mămăligă astfel încât să ajungă până în stratul de brânză.
7. Presară piper peste ouă și adaugă restul de brânză peste ele.



8. Pune cratița în cuptorul preîncălzit la 200 de grade Celsius pentru aproximativ 10-12 minute, până când se rumenește frumos.
9. După coacere, scoate cratița din cuptor și servește mămăliga caldă, ideal alături de murături.

