



Chec cu dovlecei și brânză

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

| | | | |
|---------------|--------------------------|-----------|------------------------|
| 2 1/4 căni | făină | 1 lingură | praf de copt |
| 1/2 linguriță | sare | 2 | ouă mari |
| 100 ml | ulei de masline | 3/4 cană | brânză rasă |
| 1 cană | dovlecel ras, bine stors | 2 | cepe verzi, tocate fin |
| 1 cană | lapte | | semințe de susan |

Instructions

Un aperitiv delicios, simplu de realizat în casă, care poate deveni ușor o gustare caldă sau rece pentru micul dejun. Poate fi făcut și sub formă de briose, iar copiii tăi nici nu vor ști că mănâncă dovlecei.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 2. Tapetează o formă de chec cu hârtie de copt.

Pasul 3. Amestecă ingredientele umede (ouăle, uleiul, laptele), apoi pe cele uscate (făina, praful de copt și sarea).

Pasul 4. Combină cele două compoziții și adaugă dovlecelul, ceapa verde și brânza.

Pasul 5. Toarnă compoziția în tavă, presară semințele de susan și dă la cuptor pentru 35-40 de minute sau până când se rumenește frumos deasupra și a trecut testul scobitorii.

Servește-l cald sau rece – este la fel de bun.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Chec cu dovlecei și brânză

Stand 19.11.2023