



Chec cu roșii uscate, busuioc și mozzarella

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	făină simplă	1 1/2 lingurițe	praf de copt
4	ouă	100 ml	lapte
100 ml	ulei de măsline	10	roșii uscate tocate
100 g	mozzarella rasă	150 g	Cheddar ras
3 linguri	busuioc tocat fin		

Instructions

Tăiat cuburi, lângă un vin rece și sec, sau felii, pentru un picnic sau un prânz ușor, acest chec sărat este o rețetă simplă și versatilă. Poți să înlocuiești roșiile, mozzarella și busuiocul, de exemplu, cu măsline, șuncă și oregano.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

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

Pasul 3. Amestecă făina și praful de copt.

Pasul 4. Separat, bate ouăle cu laptele și uleiul.

Pasul 5. Amestecă toate ingredientele între ele, iar la final, adaugă mozzarella, brânza Cheddar, roșiile uscate tocate și busuiocul.

Pasul 6. Toarnă compoziția în tavă, presară puțin busuioc tocat deasupra și dă la cuptor aproximativ 45 de minute, până când este frumos rumenit.

Pasul 7. Lasă-l să se răcească pentru a putea fi feliat mai ușor.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: