

Baghete cu dovlecei



Baghete cu dovlecei!!

Rapide si gustoase, aceste baghete cu dovlecei si bacon!!! O **gustare** ideala pentru un inceput (mereu anost ☐) de saptamana.

Sau, de ce nu, chiar pentru o petrecere. Vedeti sugestia de la sfarsitul postarii :))

Ingrediente pentru 10 portii:

- un dovlecel de 500 de grame sau 3 zucchini
- 5 felii mari de sunca sau 10 felii subtiri jambon/bacon
- sare, piper, boia
- 100-150 g cascaval sau parmezan

Mod de preparare:

Spalati dovleceii, uscati-i si indepartati-le capetele. Daca folositi zucchini, ii taiati pe lung, in sferturi.

Daca folositi, inasa, un dovlecel de-al nostru, romanesc, il taiati pe jumatate (tot pe lung), urmand ca fiecare jumatate sa fie taiata in 5:



Opariti-i apoi timp de cca. 3 minute in apa fiarta cu sare; lasati-i sa se scurga si sa se raceasca.

Daca folositi sunca, taiati fiecare felie in doua, obtinand astfel 10 bucati:



Infasurati dovleceii in sunca si prindeti-i cu jumatati de scobitori ca sa nu se desfacă:



Puneti baghetele intr-o tava tapetata cu hartie de copt; presarati cu sare, piper si boia dupa gust.

Radeti deasupra cascaval sau parmezan:



Dati la cuptor (in prealabil incins) pentru cca.18 minute sau pana cand vedeti ca se gratineaza:



Cand vreti sa serviti baghetele din **dovlecei**, radeti din nou putin cascaval sau parmezan deasupra:



Aceste baghete sunt foarte bune la petreceri deoarece se pot manca fara sa fie puse pe farfurie, daca le-ati infasurat un capat in folie de aluminiu.