

# Briose cu dovlecel si cascaval



Priviti ce briose cu dovlecel si cascaval scaldate-n soarele amiezii v-am adus, dragilor, dupa atatea zile de vacanta (la fel de insorite ☺ ), petrecute departe de voi. Iubesc si ploaia, nu zic nu, dar mai mult ploaia aia scurta de vara in care te invarti, dansezi si razi!!! Totusi, nu pot spune ca nu sunt bucuroasa ca am scapat cateva zile de fierbinteala cuptorului ☺ ...dar, pana cand imi pregatesc pozele din vacanta, vreau sa va spun cum am ajuns la aceasta reteta. Am primit de la cumnata mea, Alina, un bol intreg cu compozitie de chiftelute de dovlecei...adica ceea ce am folosit si eu aici, mai putin cascavalul...si cum nu aveam niciun chef sa prajesc chiftelute, am schimbat „un pic” modul de preparare si am pus totul la copt. Foooarte inspirata decizie :) Am obtinut astfel aceste briose sarate, extrem de savuroase (mai ales daca le acompaniati cu rosii cherry si inele de ceapa verde), pe care sper sa le incercati si voi cat de curand!

Bogdi, Matias si Amalia le-au atacat imediat ce au iesit din piscina □ ...alaturi de cate un pahar de milkshake cu inghetata!!!



## Ingrediente pentru 12 briose:

- 1 dovlecel de cca. 600-700 g
- 1 lingurita de sare
- 4 oua, batute separat
- 150 g cascaval
- 100 g faina

## Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu ulei o forma de briose (nu se pun hartiiute speciale pentru briose).

Dovlecelul se taie la ambele capete si se curata de coaja, apoi se taie pe lungime si se scobeste cu o lingura, pentru a scoate semintele. Se rade pe razatoarea mare si se amesteca cu sarea. Se adauga ouale batute si cascavalul taiat in cuburi mici si se amesteca totul foarte bine. La final, se adauga faina si se mai amesteca o data, viguros. Compozitia rezultata se toarna in formele de muffins, cat mai uniform, si se da la cuptor pentru cca. 25 de

minute.

Cand sunt gata, se lasa sa se raceasca bine si se pot scoate din forme ( treceti cu lama cutitului pe langa marginile brioselor).



Se pot servi calde sau reci...dar neaparat cu rosii si ceapa verde! ☐



*Laura Sava*