

Chec aperitiv

[shashin type="photo" id="17106" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sint sigura ca multi dintre voi va amintiti de acest chec aperitiv, super-simplu si rapid de facut, cu care reuseati sa va impresionati familia si prietenii in adolescenta (era mereu prezent la chefuri :P) si pe care, iata, nu l-am mai facut de-un secol!!!!

Mi l-a readus in atentie bucata ratacita de sunca din frigider si coltul de cascaval ce statea sa se usuze ☐

Daca vreti sa va faceti o idee despre cat de bun e, va spun ca Bogdi a papat muulte „cubulete”!!!!

Ingrediente:

- 6 oua
- 100 g. unt
- 4 linguri (cu varf) faina
- 300 g. sunca presata (pui sau porc)
- 300 g. cascaval
- sare, piper

Mod de preparare:

Se separa ouale; albusurile se bat spuma, galbenusurile se freaca cu unt.

Se amesteca faina cu crema de galbenusuri, apoi se adauga albusurile spuma.

Se obtine un aluat moale in care se incorporeaza sunca si cascavalul taiate in cubulete mici.

Se toarna amestecul intr-o tava de cca. 20 x 30cm. unsa cu unt si presarata cu faina sau, mai simplu, tapetata cu hartie de copt. Se da la cuptor, la 180 grade C (foc potrivit) pentru cca. 18-20 de minute.

Se feliaza dupa plac si se serveste cald sau rece. E la fel de gustos!!!

[shashin type="photo" id="17108,17109" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sub soare ☐

[shashin type="photo" id="17107" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Puteti completa cu salam, daca nu aveti destula sunca si, de asemenea, puteti pune doar 250 g. cascaval sau sunca, in loc de 300 g.

Pozele vechi:

[shashin type="photo" id="15809,15811" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Inimioara-i pentru Bogdi meu iubit care a primit astazi „albinuta” (albinuta=injectie :())

[shashin type="photo" id="15812" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Fug sa ii prepar (alt)ceva bun, sa se insanatoseasca mai repede!!!!!!!!!!!!

S-aveti pofta!!!

[shashin type="photo" id="15813,15808" size="large" columns="max" order="user" position="center"]