

Chec cu cascaval



Pornind de la aceste **waffeln de cascaval** pe care Bogdi le-a papat mereu cu pofta, am preparat un chec cu cascaval, bun tare si satios. E un **aperitiv** minunat, pe placul vegetarienilor...si nu numai.

Va completa de minune o masa festiva in care abunda specialitati din carne ☐

E foarte gustos cu o salata de rosii cherry sau cu un iaurt rece ori lapte batut!

Ingrediente:

- 200 g cascaval
- 4 oua
- 150 ml lapte
- 60 g unt

- 250 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- sare, piper
- o legatura ceapa verde

Sfat: Puteti folosi in loc de ceapa verde, cateva boabe de mazare ori fasole verde, taiata bucatele. Sau, de ce nu, masline verzi!

Si, foarte posibil..si zic asa, pentru ca nu am incercat inca varianta asta □ ...il puteti transforma in muffins, daca aveti forma speciala pentru briose.



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin ulei sau unt o tava de chec apoi presarati-o cu faina (daca vreti, puteti sa o tapetati cu hartie de copt, dar numai baza).

Preparare compozitie chec sarat:

Topiti untul; cascavalul se rade pe razatoarea mare.

Bateti ouale cu sare si piper dupa gust. Amestecati cu cascavalul ras si untul topit (bine racorit, nu fierbinte).

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna; adaugati amestecul uscat impreuna cu laptele in compozitia de oua si cascaval.

Tocati ceapa (numai inelele verzi) si incorporati-le, amestecand usor.

Coacere chec:

Turnati compozitia in forma de chec pregatita, nivelati usor si dati la cuptor pentru cca. 50 de minute.

Checul se lasa in tava pana se raceste. Il puteti scoate apoi si taia in felii potrivite:



Checul se poate felia si fierbinte, desigur, numai ca va trebui sa-

l taiati in felii mai groase! Si, foarte important, veti avea neaparat nevoie de un cutit zimtata!



Laura Sava

Ce pot sa va mai spun?! Pofta buna! ☐