

# Chec cu cascaval

[shashin type="photo" id="15685" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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 ☐

## 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
- 1 legatura ceapa verde

## Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se topeste untul; cascavalul se rade pe razatoarea mare.

Se bat ouale cu sare si piper dupa gust. Se amesteca cu cascavalul ras si untul topit (bine racorit, nu fierbinte).

Se amesteca faina cu praful de copt si se cern; se adauga impreuna cu laptele in compozitia de oua si cascaval.

Se toaca ceapa (numai inelele verzi) si se incorporeaza, amestecand usor.

Se toarna compozitia intr-o tava de chec unsa cu unt sau ulei si tapetata cu faina, si se da la cuptor pentru cca. 50 de minute.

Checul se lasa in tava pana se raceste. Se scoate apoi si se taie in felii potrivite:

```
[shashin type="photo" id="15686,15687" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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