

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
- 1 legatura ceapa verde

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu putin ulei sau unt si se presara cu faina o tava de chec (daca vreti, puteti sa o tapetati cu hartie de copt, dar numai baza).

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 in forma de chec pregatita, se niveleaza 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:



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 zimtat!



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!!!

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