

Dovlecei invizibili



Iata, am ajuns si eu sa prepar minunatii dovlecei invizibili ☐
Nu stiu de ce se numesc asa, sincer...poate pentru ca dispar repede de pe platou, hihi, dar poate si pentru ca la prima vedere nici nu realizezi prea bine ca despre dovlecei e vorba.

E o placinta minunata cu dovlecei, o **reteta vegetariana** pe care o puteti incerca oricand. Va fi apreciata si intr-o zi oarecare, a saptamanii, dar si intr-o zi mai festiva ☐

O alta idee grozava cu dovlecei aveti aici: **Rulouri de dovlecei cu branza la cuptor**.

Ingrediente:

- 2 dovlecei mari sau 4 mici (sa aiba in jur de 700 g)
- 2 oua
- 70 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 100 ml lapte
- 20 g unt topit
- 50 g cascaval ras

- sare, dupa gust

Sfat: puteti adauga si parmezan ras in compositie sau deasupra, impreuna cu cascavalul ras (vreo 20-30 de grame).

Mod de preparare:

Spalati dovleceii si curatati-i de coaja, dar nu in intregime cum am facut eu (ai mei erau cam mari si cu coaja cam distrusa) ci se lasa dare verzi de coaja (rezultatul final arata mult mai bine).

Taiati-i apoi rondele subtiri cu ajutorul unei razatoare.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Puteti folosi o tava de cca. 20x30 cm sau o forma de 24/24 cm, cum am folosit eu.

Compozitie placinta:

Amestecati faina cu praful de copt. Bateti ouale cu sarea si adaugati untul topit, laptele si faina amestecata cu praful de copt, ambele cernute.

Compozitia obtinuta se amesteca, usor, cu rondelele de dovlecei:



Turnati apoi totul in tava unsa si tapetata cu faina sau cu hartie de copt si presarati cascavalul ras:



Dati la cuptor pentru cca. 35 de minute sau pana cand vedeti ca s-a rumenit frumos:



Cand e gata, se lasa la racit si se desprind marginile:



Se taie bucati:



O puteti servi atat calda cat si bine racorita. Cu pofta mare, bineinteles, si impreuna cu familia ☐





Reteta preluata de la Eatly