

Rondele de dovlecei cu branza



Rondele de dovlecei cu branza: un aperitiv deosebit!!

O gustare rapida, cu branza de capra si branza de vaci...si alte ingrediente ☐

Niste chiftelute sarate, invelite in fasii subtiri de dovlecel, foarte gustoase!

Le puteti servi ca aperitive langa alte **mancaruri vegetariene** sau cu carne.

Eu le voi reface de acum incolo cu mare bucurie :))

Au fost pe gustul nostru!

Ingrediente:

- 5 dovlecei
- 75 ml ulei
- sare, piper
- 10 masline fara samburi
- 2 legaturi hasmatuchi (optional)
- 300 g branza de capra
- 100 g branza de vaci

Mod de preparare:

Se curata dovleceii si se taie felii subtiri, pe lungime:



Se unge cu ulei o tava. Se aseaza deasupra dovleceii si se trec prin ulei. Se frig apoi 5 minute, pe fiecare fata:



Se sareaza, se pipereaza si se lasa sa se raceasca:



Se toaca maslinele (pe care eu nu le-am pus, fiindca mamei nu-i plac). Se spala hasmatuchi, se sterge si se toaca. Se amesteca cu branzeturile.

Se sareaza si se pipereaza.

Se formeaza bilute din compozitie, se infasoara in felii de dovlecei si se aranjeaza pe platou:

