

# Rondele de dovlecei cu branza



Rondele de dovlecei cu branza: un aperitiv deosebit!!

## 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 compositie, se infasoara in felii de dovlecei si se aranjeaza pe platou:

