



Chec cu măslină, brânză și șuncă

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	făină albă	1 linguriță	praf de copt
4	ouă mari	100 ml	ulei vegetal
125 ml	vin alb sec	150 g	măslină verzi sau negre feliate
100 g	șuncă tăiată cubulețe	1	ardei gras galben, tocat mărunt
150 g	brânză Cheddar rasă		sare și piper, după gust

Instructions

Un chec rapid cu brânză și măslină, delicios și potrivit pentru orice ocazie. Atenție, însă, la copii, pentru că acest preparat conține un ingredient „pentru adulți”.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Într-un castron, amestecă făina cu praful de copt.

Pasul 3. Adaugă ouăle, uleiul și vinul și amestecă bine.

Pasul 4. Încorporează măslinile, ardeiul roșu, șunca și brânza și omogenizează compoziția.

Pasul 5. Potrivește-o de sare și piper.

Pasul 6. Toarnă amestecul într-o tavă tapetată cu hârtie pergament și lasă la copt, timp de 45 de minute sau până se rumenește frumos deasupra.

Pasul 7. Lasă-l să se răcească, scoate-l din tavă și servește-l feliat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: