






## Ingrediente

Faina - 200 de grame  
Sunca - 200 de grame  
Oua - 2 bucati  
Frisca - 250 de mililitri  
Cascaval - 125 de grame  
Sare - 1 lingurita  
PiperApa - 5 linguri  
Margarina - 100 de grame

 190 de minute  10 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Din faina, margarina, sare si apa faci un aluat. Impaturesti in folie de staniol si il lasi 2 ore la odihnit, in frigider. Intinzi aluatul circa 4 mm grosime. Ungi o tava din yena cu margarina si tapetezi cu faina si intinzi aluatul, inclusiv pe marginile tavii. Cu o furculita impungi de cateva ori.
2. Pui feliile de bacon peste aluat. Bati ouale cu frisca si piperul, pui cascavalul razuit si pui deasupra baconului. Acoperi cu aluatul de pe margini, astfel incat sa o acopere. Dai la cuptor cam 30-35 minute. O poti servi calda sau rece.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>