




## Chec aperitiv cu legume



### Ingrediente

Ardei gras galben  
Ardei gras rosu  
Carne tocata amestec - 300 grame  
Ceapa - 1 SAU 2  
Dovlecei  
Foi de placinta  
Morcov  
Oua  
Parmesan ras - 2 linguri  
Piper negru macinat  
Sare  
Ulei de masline - 2 linguri

 65 de minute  8 portii  Mediu

### Mod de preparare

1. Legumele se spala , se curata si se taie cubulete . Carnea se condimenteaza cu sare si piper .



2. Legumele se calesc intr-o tigaie cu ulei de masline .

3. Se adauga carnea tocata si se caleste cateva minute .

4. Se tapeteaza o tava de chec cu hartie de copt si se pune foaia de placinta , intepand-o cu furculita in cateva locuri .Se adauga amestecul de legume si carne .

5. Se bat ouale cu putina sare si se adauga branza rasa si se toarna deasupra . Se da la cuptorul preincalzit la 180 de grade , 30 de minute .

6. Se taie rece .

*Pofta buna!*

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