






Ingrediente

Dovleac - 200 de grame
Faina - 200 de grame
Oua - 3 bucati
Seminte de dovleac - 50 de grame
Smantana - 2 linguri
Praful de copt - 1 pachet
Sare Piper Cascaval de oaie - 80 de grame
Margarina - 175 de grame

 80 de minute  8 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Cureti semintele de dovleac de coaja si le prajesti, fara grasime, timp de 2 minute. Razi dovleacul fin si adaugi faina, margarina Rama Maestro moale, ouale batute, cascavalul ras si smantana, semintele prajite, praful de copt, sare si piper.
2. Amesteci totul bine si torni compozitia intr-o forma de chec bine unsa cu margarina. Coci checul la cuptor timp de 45 de minute. Scoti checul din tava dupa ce s-a racit.

Pofta buna!

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