


Chec sarat cu piept de pui.

Ingrediente

Oua - 8 bucati
Lapte - 250 de mililitri
Ulei - 100 de mililitri
Parmezan - 75 de grame
Faina - 300 de grame
Praf de copt - 1 bucata
Patrunjel Delikat gust de Gaina - 4 lingurite
Piper

 45 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Intr-un vas mai larg se amesteca ouale , laptele si uleiul pana se obtine o compozitie omogena.
2. Apoi se adauga parmezanul ras, faina peste care s-a adaugat praful de copt ,patrunjelul ,piperul si Delikat gust de gaina , pe care in prealabil l-am amestecat cu o lingura de apa plata.
3. Se preincalzeste cuptorul la 180 grade se pregateste tava in care se aseaza hartia de copt apoi compozitia de chec sarat. Dupa preferinta se orneaza cu susan , mac sau seminte de dovleac. Se lasa la cuptor 35 minute.Se raceste apoi pe un gratar,se serveste cu un sos asortat sau salata de vara de legume.

Pofta buna!

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