

Dovlecei umpluti cu branza

Ingrediente

Dovlecei - 4 buc

Oua - 2 buc


Telemea - 300 de grame

Cascaval - 100 de grame

Gris - 1 lingura

Marar tocat - 2 lingurite

Sare sau Delikat Baza pentru mancaruri Piper Chimen
macinat - 1 lingurita

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Se taie dovleceii in doua pe lung si se dau apoi in cateva clocote in apa cu sare. Cat se racesc se prepara compozitia formata din telemeaua data pe razatoare, ouale batute, gris, piper, marar si chimenul pisat putin pentru a-i activa aromele.

2. Se gusta de sare si se adauga dupa gust. Umplem corabioarele si le aseazam in tava tapetata cu hartie de copt. Le dam la cuptor pentru 40-50 min. Cand sunt aproape gata, se rade cascavalul peste ele si se mai lasa 2-3 minute. Se pot servi calde, dar la fel de bine merg si reci. Pofta buna!

Pofta buna!

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