



Ingrediente


Cascaval - 150 g cascaval ras (sau svaiter)


Crenvursti - 4 crenvursti de pui

Dovlecei - 4 bucati

Ketchup - 150 de mililitri

Unt - 1 lingura

 30 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Tai dovleceii in lungime si ii pui la fiert cam 5 minute, apoi le scoti semintele. Fierbi crenvurstii si pui cate unul in jumatatile de dovlecei, peste care ai presarat cascaval ras, imediat ce le-ai scos semintele.
2. Ungi cu ketchup si presari peste dovlecei din nou svaiter sau cascaval ras. Acoperi cu cealalta jumatate de dovlecei, de la care ai scos semintele si presari iar cascaval sau svaiter ras.
3. Pui dovleceii intr-un vas termorezistent uns cu unt si il introduci in cuptorul incins, pentru 10 minute.

Pofta buna!

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