

Chec – aperitiv

2008/06/26





Ingredientie:



5 ouă

3 linguri de faina

3 linguri smantana

500g parizer extra de pui (se poate folosi si salam sau sunca de orice fel)

1 ardei verde

1 ardei rosu

1 ardei iute
 4 triunghiuri branza topita
 2 cepe mari
 Sare, piper dupa gust
 Ulei pentru uns tava

Mod de preparare

Luam parizerul il taiem cubulete si il punem la prajit intr-o tigaie in care punem foarte putin ulei. Dupa ce s-a rumenit se ia de pe foc si se pune intr-un streculator unde se lasa la scurs si racit.



Ceapa si ardeii ii taiem deasemenea cubulete si ii punem la calit intr-o tigaie cu ulei. Dupa calire ii scoatem – la fel ca si parizerul – intr-un streculator si ii lasam la scurs si la racit.





Intre timp, luam doua boluri mari si despartim albusurile de galbenusuri.

Intr-un bol punem albusurile si le batem spuma cu mixerul, dupa care adaugam faina in ploaie, putin cate putin, amestecand foarte usor pentru a nu se lasa albusurile.



Intr-un alt bol punem galbenusurile peste care adaugam ceapa, ardeii si parizerul calite si racite in prealabil, branza topita, smantana, sarea si piperul dupa gust. Toate aceste ingrediente le amestecam pana la omogenizare.



Aceasta componitie o adaugam peste componitie din albusuri si faina, amestecand usor, pana obtinem o componitie omogena, pe care o turnam intr-un vas termorezistent uns cu ulei si tapetat cu faina, in prealabil. Introducem checul la cuptor pentru 40-45 min, pentru a fi siguri ca preparatul este facut, putem face testul cu scobitoarea.
Checul aperitiv se poate servi atat cald, cat si rece.







©Gourmandine.ro