

Chec aperitiv

Ingrediente

3 oua
1 galbenus
150g faina
200g sunca
100g masline taiate
100g cascaval
120ml lapte
100ml ulei
1 lingurita cu drojdie uscata
sare
piper

Preparare

Intr-un castron, bate ouale cu un praf de sare si piper. Adauga faina proaspat cernuta si amesteca cu drojdia. Dupa ce s-a incorporat, adauga treptat laptele fiert separat si racit, uleiul, maslinele taiate, cascavalul ras si sunca taiata marunt. Compozitia astfel obtinuta toarn-o in tavi unse cu ulei sau margarina si tapetate cu faina. Lasa la cuptor aproximativ 40 de minute. Spre final unge checul cu galbenusul batut cu un praf de sare.

Tips

In compositie mai poti adauga si putin marar cui ii place mararul