

# Gratar Ovari

## Ingrediente

*5 felii carne de porc  
5 felii sunca  
150 g ciuperci  
5 felii cascaval  
5 felii rosii  
sare  
piper  
scobitori*

## Preparare

*Condimentezi feliile de porc cu sare, piper si le pui pe gratar, apoi le dai deoparte. Speli ciupercile si le tai rondele. Intr-o tava asezi toate ingredientele in urmatoarea ordine: o felie gratar, o felie sunca, ciuperci, o felie cascaval si o felie de rosii. Le fixezi cu o scobitoare in mijloc si le dai la cuptor, pana se topeste cascavalul.*

## Tips

*Le poti servi cu piure de cartofi, orez fiert sau muraturi.*