



reteta-video.ro

Cascaval pane

Reteta de cascaval pane este un aperitiv cald, savuros, rapid si simplu de preparat.

INGREDIENTE CASCAVAL PANE

200 gr. de cascaval
2 oua
5 linguri de faina
5 linguri de pesmet
piper prospanat macinat
3-4 linguri de ulei

MOD DE PREPARARE CASCAVAL PANE

PASUL 1

Taiem cascavalul in felii de grosimea unui deget.

PASUL 2

Punem intr-un vas cele doua oua, adaugam un praf de piper si le batem foarte bine.

PASUL 3

Trecem fiecare felie de cascaval intai prin faina si apoi prin oul batut. Repetam procedeul (adica o mai dam inca o data prin faina si prin ou), iar la final trecem felia de cascaval prin pesmet.

PASUL 4

Ne asiguram ca felia de cascaval pane este complet acoperita pe toate partile atat cu faina, cat si cu pesmet.

PASUL 5

Pregatim o tigaie in care punem uleiul la incalzit.

PASUL 6

Prajim feliile de cascaval pane in ulei incins timp de 2-3 minute, la foc mediu, doar cat sa se rumeneasca putin pesmetul.

PASUL 7

Intoarcem feliile de cascaval cu foarte mare atentie, pentru a nu se rupe crusta formata (cascavalul fiind aproape topit, trebuie sa evitam contactul acestuia cu uleiul fierbinte).

PASUL 8

Lasam sa se rumenesca inca 1-2 minute.

PASUL 9

Scoatem feliile de cascaval pane pe un prosop absorbant.

PASUL 10

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cascaval Pane.

POFTA BUNA!

SFATURI

Pentru a nu se topi cand le prajim, feliile de cascaval trebuie sa fie putin mai groase.

In reteta de cascaval pane nu este neaparat nevoie sa punem sare, cascavalul este oricum destul de sarat.

Pentru cascavalul pane dam felia de cascaval de doua ori prin faina si prin ou pentru a se forma o crusta care sa nu permita curgerii
cascavalului fierbinte.

Evitam contactul cascavalului cu uleiul fierbinte!