



reteta-video.ro

Dovlecei Gratinati

Ar trebui sa profitam cat mai mult de legumele proaspete cand le gasim. Si pentru ca acum [dovleceii](#) se gasesc tot timpul anului, de nu pregatim o reteta rapida? Pe langa [cartofi](#), [vinete](#) sau [conopida](#) isi gasesc locul si **dovleceii gratinati**. Simplu si gustos, garnitura excelenta sau un fel principal pentru vegetarieni! [Dovleceii cu branza la cuptor](#) reprezinta un preparat sanatos, care se pregateste foarte usor. Cu acest fel de mancare delicios iti vei incanta atat familia, cat si invitatii, fie la pranz, dar si la cina. Gustos si aromat, **dovleceii gratinati cu cascaval** pot fi serviti simpli, ca aperitiv cald, cu o salata sau sos de usturoi.

INGREDIENTE DOVLECEI GRATINATI

un dovlecel mare, spalat si curatat
200 gr. de branza telemea
200 gr. de cascaval ras
2 oua
200 ml de smantana pentru gatit
6 linguri cu pesmet
2 linguri cu ulei
sare
piper proaspat macinat
apa

MOD DE PREPARARE DOVLECEI GRATINATI

- PASUL 1**
Taiem dovlecelul in rondele groase de o jumatate de cm.
- PASUL 2**
Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa. Adugam sare si o lasam sa clocoteasca.
- PASUL 3**
Punem rondelele de dovlecel si le fierbem timp de 5 minute.
- PASUL 4**
Batem cele 2 oua si sfaramam branza telemea.
- PASUL 5**
Dupa cele 5 minute de fierbere, scurgem bine dovleceii.
- PASUL 6**
Punem ouale batute peste branza sfaramata. Adaugam smantana pentru gatit si jumatate din cantitatea de cascaval ras (100 gr.).
- PASUL 7**
Condimentam cu putina sare (pentru ca branza este deja sarata) si piper macinat si omogenizam.
- PASUL 8**
Incalzim cuptorul si pregatim un vas termorezistent cu dimensiunile de 25x15 cm, pe care il ungem cu cele 2 linguri cu ulei.
- PASUL 9**
Distribuim uniform 3 linguri cu pesmet, inclusiv pe margini si scuturam bine vasul, astfel incat pesmetul sa se lipeasca de marginile vasului.
- PASUL 10**
Aranjam rondelele de dovlecel.
- PASUL 11**
Punem in strat uniform cele 3 linguri cu pesmet ramase.
- PASUL 12**
Turnam amestecul de oua, branza, smantana si cascaval si nivelam uniform.
- PASUL 13**
Scuturam bine tava, iar deasupra punem cele 100 gr. de cascaval ras ramase.
- PASUL 14**
Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 30 de minute.
- PASUL 15**
Cand cascavalul este rumenit, scoatem vasul din cuptor.
- PASUL 16**
Servim cald, cu sos de usturoi.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Dovlecei Gratinati*.

POFTA BUNA!