

Chec Aperitiv – Rețetă gustoasă și savuroasă, te scoate din orice încurcătură



Această rețetă de chech aperitiv se numără printre cele mai bune și te va încânta cu siguranță prin originalitatea și gustul său delicios. Modul său de preparare este simplu și eficient, oferindu-ți o soluție rapidă pentru o gustare savuroasă.

Checul aperitiv poate fi preparat cu diverse ingrediente pe care le ai la îndemână în frigider, fiind o opțiune excelentă pentru a valorifica resturile rămase după sărbători, cum ar fi Crăciunul, Revelionul, onomasticele sau zilele de naștere.

Chec Aperitiv



Acest **chech aperitiv** evocă amintiri prețioase legate de cei dragi. Este o **rețetă tradițională**, adânc înrădăcinată în cultura noastră culinară, pe care generațiile trecute, precum mamele, bunicele și străbunicele noastre, o pregăteau cu drag.

Pentru aluat:

- 6 ouă întregi
- 1/2 linguriță sare

- 100 gr smântână grasă
- 300 gr făină albă de grâu
- 250 gr cașcaval
- 10 gr praf de copt, un pliculeț
- 150 gr măslina fără sămburi, tăiate rondele

Amestecul de legume:

- 50 ml ulei fl. soarelui, sau de măslina
- 2-3 căței de usturoi
- 200 gr dovlecel fără semințe
- ardei multicolor, 1/2 roșu, 1/2 galben, 1/2 verde
- 1-2 gr cimbru uscat
- sare după gust
- 1/2 linguriță piper proaspăt rășnit
- 200 gr șuncă de Praga, de pui de curcan, de porc, după gust

1. Începeți cu 6 linguri sau 50 ml de ulei de floare a soarelui și adăugați-l într-o tigaie cu gura largă.
2. Adăugați jumătate de linguriță de piper proaspăt rășnit.
3. Adăugați 2 căței de usturoi și lăsați pentru doar 10 secunde.



4. Adăugați dovlecelul (doar partea cu coaja) și rumeniți cubulețele în tigaie pentru maxim un minut.
5. Adăugați ardei gras multicolor și lăsați să se amestece pentru a se întrepătrunde aromele.
6. Opțional, presărați cimbru uscat peste legume.
7. După 3 minute, adăugați 200 grame de șuncă de Praga (de curcan) și gătiți pentru încă 2 minute.



8. Lăsați legumele să se răcească într-un loc mai răcoros.
9. Într-un bol separat, bateți 6 ouă cu jumătate de linguriță de sare până își dublează sau triplează volumul.
10. Adăugați 100 grame de smântână (cu 32% grăsime).



11. Adăugați treptat 300 grame de făină și un pliculeț de praf de copt.
12. Încorporați 250 grame de cașcaval răzuit, păstrând 30 grame pentru finisaj.
13. Adăugați 150 grame de măsline tăiate runde (verzi, negre și kalamata).



14. Încorporați legumele răcite în compoziție.
15. Transferați compoziția în două tăvi și nivelați suprafața.
16. Presărați 30 grame de cașcaval răzuit peste fiecare tavă.
17. Opțional, decorați cu semințe de susan negru.



18. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 170 de grade pentru 45-50 de minute, până când checul este bine rumenit și copt în interior.
19. Lăsați să se răcească puțin înainte de a servi.

1. Checul este cel mai bun a doua zi, când aromele s-au așezat și s-au întrepătruns.