

Dovlecei gratinați la cuptor – Aperitiv rapid și delicios



Dovlecei gratinați la cuptor



Acești dovlecei gratinați la cuptor sunt **ușor de preparat** și **vor cuceri pe toată lumea** cu **gustul lor savuros** și **textura perfectă**. Acest **aperitiv** este **perfect pentru orice ocazie**, fie că este vorba de o cină rapidă sau de o petrecere cu prietenii.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 dovlecei
- 3 ouă
- 200 g cașcaval ras
- 1/4 legătură mărar
- 3 linguri făină
- 1/2 linguriță piper
- 1/2 linguriță sare

1. Taie 2 dovlecei pe lungime în jumătăți, apoi fiecare jumătate în sferturi, obținând felii groase ca de pepene.
2. Presară jumătate de linguriță de sare peste feliile de

dovlecel și amestecă-le ușor.

3. Adaugă 3 linguri de făină de grâu, amestecă bine pentru a acoperi uniform dovleceii.
4. Sparge 3 ouă într-un bol și bate-le bine cu un praf de sare și jumătate de linguriță de piper.
5. Adaugă puțin mărar tocat fin în ouă pentru extra aromă.
6. Pregătește o tavă tapetată cu hârtie de copt și preîncălzește cuptorul la 180°C (căldură sus și jos).
7. Treci fiecare felie de dovlecel prin ou bătut, apoi prin cașcaval ras (sau parmezan, după preferință).
8. Așază dovleceii în tavă, cu coaja în jos, astfel încât să se gratineze uniform.
9. Redu temperatura la 170°C și coace timp de 20-25 de minute, până când cașcavalul devine auriu și crocant.
10. Dacă nu sunt suficient de rumeniți, poți activa funcția de gratinare în ultimele 1-2 minute.
11. Lasă dovleceii câteva minute să se stabilizeze, apoi servește-i cu sos de roșii, mujdei de usturoi sau salsa picantă.
12. Textura va fi crocantă la exterior și moale în interior, iar gustul – fenomenal!