

0 rețetă de Cașcaval pane rapidă și delicioasă



0 rețetă de Cașcaval pane rapidă și delicioasă



În acest articol vă prezint o rețetă de **Cașcaval pane**, dar nu oricum – fără să spun niciun cuvânt! Da, ați auzit bine. După ce mi s-a comunicat că vorbesc mai mult decât un comentator sportiv la un meci decisiv, am decis să accept provocarea și să fac o rețetă în stilul “mima gourmet”.

- 500 g cașcaval tăiat felii de 0,5 cm
- 3 ouă bătute cu sare și puțin piper
- 150 g făină albă de grâu
- 150 g pesmet de pâine, făcut în casă
- 200 g pesmet auriu
- 1 l ulei încins bine la 150-160 grade

1. Taie cașcavalul în felii sau bucăți de dimensiunea dorită, potrivite pentru o singură porție.



2. Treci fiecare bucată de cașcaval prin făină, asigurându-te că este complet acoperit.

3. Bate ouăle într-un bol separat și apoi trece feliile de cașcaval prin ou, asigurându-te că sunt complet

acoperite.

4. În final, trece feliile de cașcaval prin pesmet.



5. Încinge uleiul într-o tigaie la temperatură medie.

6. Pune feliile de cașcaval pane în tigaie și prăjește-le până când devin aurii și crocante pe ambele părți.

7. Scoate cașcavalul pane pe un șervet de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei.



8. Curăță și taie cartofii în formă de pai sau cuburi.

9. Prăjește cartofii în ulei încins până când devin crocanți și aurii.

10. Scoate cartofii pe un șervet de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei și presară sare după gust.

11. Servește cașcavalul pane fierbinte, alături de cartofii prăjiți și murături, cum ar fi gogoșarii și castraveții murați.

