

Intotdeauna binevenit la o gustare, checul aperitiv cu pui si rodii uscate este usor de preparat, iar ingredientele le poti combina dupa bunul tau plac !



Timp de preparare: mediu.

Numar de portii: 8.

Complexitate: usor.

Ingrediente

- 400 g carne tocata de pui
- 100 g piept de pui afumat
- 1 ou mare batut

Mod de preparare

1. Pentru pesmet, pune 1-2 felii de bagheta intr-un procesor si mixeaza de cateva ori.

2. Incinge uleiul într-o tigaie și aurește ceapa și usturoiul.

3. Într-un castron pune carnea tocată, pieptul afumat de pui tăiat cubulețe, roșiile uscate feliate, pesmetul proaspăt, laptele, parmezanul, amestecul de ceapa și usturoi.

4. Adauga sare, piper și cimbru după gust și oul bătut.

5. Toarna compoziția de chec cu pui și roși uscate în forma de copt tapetată cu hartie și da la cuptorul încins, timp de 40-50 de minute.

Sugestie: Pentru gust și aspect deosebit, prepara o glazura de tomate pentru acest chec. Ai nevoie de o conserva de roșii în suc propriu, 60 ml de ketchup, o lingură cu zahăr brun, câte o jumătate de linguriță cu oțet balsamic și sos Worcestershire, sare și piper negru macinat. Amesteca toate aceste ingrediente într-un blender, acopera și unge checul deasupra înainte de a-l coace.

** sursa : -ecuisine.ro