

■ 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 intr-o tigaie si aureste ceapa si usturoiul.

3. Intr-un castron pune carnea tocata, pieptul afumat de pui taiat cubulete, rosiile uscate feliate, pesmetul proaspat, laptele, parmezanul, amestecul de ceapa si usturoi.

4. Adauga sare, piper si cimbru dupa gust si oul batut.

5. Toarna compozitia de chec cu pui si rosii uscate in forma de copt tapetata cu hartie si da la cuptorul incins, timp de 40-50 de minute.

Sugestie: Pentru gust si aspect deosebit, prepara o glazura de tomate pentru acest chec. Ai nevoie de o conserva de rosii in suc propriu, 60 ml de ketchup, o lingura cu zahar brun, cate o jumatate de lingurita cu otet balsamic si sos Worcestershire, sare si piper negru macinat. Amesteca toate aceste ingrediente intr-un blender, acopera si unge checul deasupra inainte de a-l coace.

** sursa : -ecuisine.ro