

# Rondele cu sunca si brinza

Rondele cu sunca si brinza



## Ingrediente :

1 ardei gras rosu si unul verde, 6 oua, 500 ml lapte, 150 g faina, 150 g sunca presata, 150 g brinza de vaca, 2-3 linguri patrunjel tocat, 4 lingurite ulei, 4 lingurite unt

## Preparare :

Se bat ouale cu laptele si se inglobeaza faina. Se condimenteaza. Se taie ardeii fisii. Se incinge putin unt si putin ulei. Se coace o clatita dintr-un sfert din compozitie. Se aseaza pe o farfurie si se umple cu un sfert din brinza (farimitata), din sunca (felii) si din ardei. Se ruleaza si se repeta cu celelalte 3 clatite. Se pun clatitele pe un vas termorezistent uns cu putin unt in cuptorul incalzit la 200 grade Celsius pentru 5-6 minute. Se scot clatitele si se taie felii groase de cca 2-3 cm. Si se presara deasupra patrunjel tocat. Se servesc reci.