

Cascaval pane

Cascaval pane

Ingrediente :

4 bucati cascaval, groase de 1,5-2cm (patrate de 10 cm), 3-4 oua mijlocii, pesmet, sare, ulei

Preparare :

Se bat ouale cu sare. Se taie cascavalul in patrate de 10 cm, groase de 1,5-2 cm (daca sint mai inguste, cascavalul se topeste foarte usor la frigere). Se incinge mult ulei intr-o tigaie mare. Se trece cascavalul prin ou, pesmet, din nou ou si din nou pesmet din belsug, se frige in ulei pe ambele parti (cam 2-3 minute la foc mijlociu). Se serveste cu o salata sau cu rosii, ardei, etc. Se poate servi ca aperitiv, ca mic-dejun, etc.