

# Chec picant cu legume

## Chec picant cu legume

### Ingrediente :

un pachet foietaj de 250 g, 150 g zucchini, 300 g conopida, 100 g rosii Cherry, 100 g telemea de oaie, 4 oua, 125 g smintina, 2 linguri pesmet

### Preparare :

Se lasa aluatul sa se decongeleze daca a fost congelat. Se deruleaza si se intinde pe o suprafata presarata cu faina. O treime din aluat (pe latime) se taie si se lasa deoparte. Restul de aluat se intinde in asa fel incit sa se poata acoperi cu el fundul si marginile, pina sus, ale unei forme de chec. Se unge forma de chec cu unt si se dispune cu grija aluatul. Se presara pesmetul pe fundul formei. Se curata, spala legumele. Zucchini se taie rondele de jumatate de cm grosime. Conopida se desface in buchetele si se taie capetele lemnoase. Rosiile se taie jumatati, telemeaua felii subtiri. Se dispun legumele si telemeaua in rinduri, incepind cu rosiile. Se bat usor ouale cu smintina si se condimenteaza dupa gust (atentie, si telemeaua va sara checul!). Se repartizeaza uniform peste legume. Se indoaie marginile de aluat peste compozitie. Se repartizeaza aluatul ramas peste compozitie, nu se apasa! Se uneste cu grija cu restul de aluat. Se unge cu apa rece. Se fac gauri fine cu furculita in citeva locuri. Se decoreaza eventual cu forme taiate in prealabil din aluat. Se da la cuptorul incalzit la 200 grade Celsius, pe ultimul raft, cam o ora. Se lasa cam 15 minute sa se raceasca, dupa

care se indeparteaza forma, cu grija.