

Friganele cu cascaval

Friganele cu cascaval



Ingrediente :

3 oua, 6-8 felii de piine alba, 6 felii cascaval, sare, piper, ulei pentru prajit

Preparare :

Se bat bine ouale. Se taie feliile de piine si se inmoaie pe ambele parti in ou. Se frig in ulei, pe ambele parti. Se lipesc doua cite doua cu o felie de cascaval la mijloc si se dau la cuptorul incalzit la 180 grade Celsius cam 5 minute, sa inceapa cascavalul sa se topeasca. Se scot si se taie in doua. Se servesc imediat.