Cascaval la capac

Ingrediente

- 150 g Cascaval
- 20 g Unt
- 200 g Lapte
- 60 g Faina de grau
- 60 g Pesmet
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Cascavalul se taie in felii groase de 1,5 cm care se inmoaie in lapte.

2. Feliile se trec prin faina si pesmet, operatiunea repetandu-se pana la obtinerea unui invelis uniform al cascavalului.

3. Se pune pe foc o tigaie cu diametrul mic, se incinge bine, se adauga untul si feliile de cascaval, se adauga MAGGI Secretul Gustului Legume, se acopera cu un capac si se lasa sa se prajeasca.

4. Dupa aproximativ 2-3 minute se intorc cu un cutit si se prajesc si pe partea cealalta.

Nutritie

Carbohidrați	24.85 g
Energie	317.75 kcal
grăsimi	17.3 g
Proteină	14.87 g

28 Min

4 Portii