



Cascaval pane

- **Cascaval - 300 g**
- **Oua - 2 buc**
- **Pesmet - 200 g**
- **Praf de usturoi - dupa gust**
- **Sare - dupa gust**
- **Piper - dupa gust**

Se taie cascavalul in forma de bastonase.

Intr-un castron se bat ouale si se asezoneaza cu sare, piper si usturoi granulat.

Si in pesmet se pune sare si condimente.

Intr-o tigaie se toarna ulei (nu foarte mult) si se lasa sa se incalzeasca.

Cascavalul se da prin ou batut apoi prin pesmet dupa care se da iar prin ou si prin pesmet.

In felul acesta se formeaza o crusta crocanta si consistenta care sigileaza cascavalul care se topeste la temperatura inalta.

Se pun in uleiul incins si se prajesc un minut pe fiecare parte.

Se repeta operatiunea pana cand prajim toate bucatile.

Se scot pe un prosop de hartie si se lasa sa se raceasca putin.

Se pot servi cu cartofi prajiti, salata sau castraveciori murati, ori pur si simplu ca aperitiv.

Pofta buna!