



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Bastonase de Cascaval Pane - Rețetă Crocantă și Delicioasă

Aperitiv Ușor 30 min 4 portii Chef: Lucian

Bastonașele de cașcaval pane sunt un aperitiv delicios, cu crustă crocantă la exterior și interior moale, cremos și plin de savoare. Se prepară rapid din ingrediente simple și sunt perfecte pentru mesele festive, petreceri sau gustări alături de familie. Servite fierbinți, cu sos de usturoi, ketchup sau sos de iaurt, devin irezistibile pentru toate vârstele. Sfat: Dacă observi că bastonașele încep să se înmoaie în timpul panării, mai lasă-le 10-15 minute la congelator înainte de prăjire.

Ingrediente

300 g Cașcaval

2 buc. Ouă

100 g Făină

150 g Pesmet

500 ml Ulei

1/2 linguriță Sare

1/2 linguriță Piper

Mod de preparare

1. Taie cașcavalul în bastonașe de aproximativ 1 cm grosime și 6-8 cm lungime.
2. Pregătește trei boluri separate: unul cu făina, unul cu ouăle bătute și unul cu pesmetul.
3. Condimentează ouăle cu sare și piper după gust.
4. Trece fiecare bastonaș prin făină, apoi prin ou și pesmet.
5. Pentru o crustă mai groasă și mai crocantă, repetă încă o dată trecerea prin ou și pesmet.
6. Așază bastonașele pe o tavă și lasă-le la congelator timp de 15-20 de minute pentru a preveni topirea rapidă a cașcavalului în timpul prăjirii.
7. Încinge uleiul într-o tigaie adâncă.
8. Prăjește bastonașele câte 1-2 minute pe fiecare parte, până devin aurii și crocante.
9. Scoate-le pe șervețele absorbante pentru a elimina excesul de ulei.
10. Servește-le imediat, cât sunt fierbinți, alături de sosul preferat.

