

Bougatsa, placinta cu gris de post

[shashin type="photo" id="16301" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

De fiecare data cand ma intorc din **Grecia**, cu marea-n suflet si soarele-n picioare :P, imi promit ca voi incerca toate retetele din cele patru carti cu **retete grecesti** pe care mi le-am cumparat de-acolo. Dar cum in fiecare dintre ele se regasesc cam aceleasi retete, si niciuna nu e la fel :D, nu am avut un imbold prea puternic de a le „testa”. Bugata, sau Bougatsa, o placinta greceasca cu gris, aaabsolut delicioasa, cum sint de altfel toate placintele de pe preafrumoasele taramuri elene, apare in mai multe variante, dar toate „de dulce”, adica cu oua si lapte. Fiind in postul Pastelui, m-am gandit ca v-ar bucura mai mult varianta de post, adica o Bugata de post, care sa fie si usor de facut si la fel de gustoasa.

Iat-o, s-o incercati cu bucurie!!!!

Ingrediente:

Pentru crema de gris:

- 1 litru apa (sau lapte de soia, de vanilie)
- 180 g. gris
- 200 g. zahar
- 65 g. margarina sau unt de cocos(cca. 3 linguri cu varf)
- coaja rasa de lamaie sau portocala (optional)

In plus:

- 8 foi subtiri de placinta

- 50 ml. ulei
- 50 ml. apa (minerala)

Pentru crusta:

- 80 g. margarina sau unt de cocos (cca. 4 linguri cu varf)

Pentru insiropat (optional):

- 250 ml. apa (o cana)
- 2 linguri zahar sau miere
- 1 lingurita pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Se decongeleaza foile de placinta, daca e cazul. Acum se gasesc si foi de placinta care nu necesita congelare, si care se pastreaza foarte bine la frigider. Eu din alea am folosit ☐

Se pun apa si zaharul la fiert, la foc potrivit. Cand incepe sa clocoteasca, se adauga grisul in ploaie si se amesteca continuu cu telul sau o lingura de lemn, avand grija sa nu se prinda. Se lasa sa fiarba, pana cand grisul e fiert iar compozitia „legata”. Se adauga margarina sau untul de cocos si se amesteca energic (se pune coaja de lamaie sau portocala). Crema de gris se lasa la racit.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge o tava de aprox. 20 x 30cm. cu ulei; se aseaza 4 foi, fiecare foaie unghandu-se cu ulei si stropindu-se cu putina apa minerala. Se toarna crema de gris racita si se niveleaza. Se acopera apoi cu alte 4 foi, unse intre ele si udate cu apa. Placinta se taie in patrate sau in romburi, ca la **baclava**, se pun deasupra cuburi de margarina sau unt de cocos si se da la cuptor cca. 40 de minute, sau pana cand se rumeneste frumos. Se lasa sa se raceasca si se pudreaza cu zahar si scortisoara. E foarte buna calda sau rece,

simplică sau însiropată!!!

```
[shashin type="photo" id="16302,16303,16304" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Dacă vreți să o serviți însiropată, faceți un sirop din apă, zahăr sau miere, pe care îl lăsați la fiert cca. 5 minute. La final, adăugați scortisoara și lăsați-l să se răcorească bine. Însiropați bugata imediat ce o scoateți din cuptor.

Aceeași placintă de gris poate deveni irezistibilă dacă, după ce o tăiați în bucăți, tăiați fiecare bucată transversal și o umpleți la mijloc cu o linguriță de zahăr și scortisoara. Zahărul se va topi, iar bugata va fi și mai gustoasă și aromată.

Reteta preluata din cartea: „Mancaruri si Dulciuri de post” – Garoafa Coman