

Galaktoboureko, placinta greceasca cu lapte



Galaktoboureko, placinta greceasca cu lapte, si biine insirokata □ , care l-a cucerit pe Cipi in vacanta noastra de vara in **Grecia**, este de-acum la indemana voastra, prieteni!

Am mai facut-o o data, acum o saptamana, dar am fost atat de fascinati de gustul ei, eu cu Cipi si cu Bogdi, incat am ramas doar cu gustul □ ...iar eu, chiar mai mult de-atat, pentru ca de fiecare data cand imi mai taiam o bucatica, ma visam pe plaja, sub umbrela :)))

Am vrut sa o fac sub forma de rulouri, asa cum am savurat-o la mare, dar mi s-a parut prea migaloasa toata treaba, hahaa, asa ca am ales calea cea mai usoara: **placinta** la tava, cu straturi delicioase de foi si crema!

Grozav de buna!!!

Ingrediente:

Sirop de zahar cu scortisoara:

- 400 ml apa
- 180 g zahar
- o lingura plina cu miere
- un baton de scortisoara

Pentru placinta:

- un pachet foi de placinta (subtiri), 400 g
- 80 g unt

Crema de vanilie cu gris:

- un litru lapte (gras)
- 120 g unt
- 120 g gris fin
- 25 g amidon de porumb
- 5 oua mari
- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat, 20 g
- 200 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Sirop de zahar:

Preparati siropul de zahar mai intai, punand toate ingredientele, in afara de miere, la foc iute pentru 5-8 minute. La sfarsit, adaugati mierea si lasati la racit. Siropul se va adauga rece peste placinta fierbinte!!!

Preparare crema de gris:

Pentru crema de gris aveti neaparata nevoie de gris fin, gris pe care eu l-am gasit in magazinele din Grecia dar si in Serbia, la

Vrsac.

Astfel, bateti ouale cu zaharul (si cel vanilat), cu mixerul, pana se spumeaza usor (2-3 minute). Adaugati grisul fin si amidonul, pe care il puteti inlocui tot cu gris fin, sau cu o lingura de faina (variantea asta cu amidon am adoptat-o acum, la ultima incercare, si mi-a placut mult, pentru ca crema a devenit mai fina si mai ferma). Desigur, daca vreti sa obtineti o crema mai moale, nu adaugati deloc amidon!

In continuare, turnati laptele rece, putin cate putin peste compozitia de oua si gris, si puneti totul la fiert pana cand da in clocot.

In primele 5 minute, se amesteca din cand in cand dar dupa aceea se amesteca intruna, pentru ca crema incepe sa se ingroase si se poate prinde.

La sfarsit, se adauga untul rece, taiat in cuburi, si smantana pentru frisca (neindulcita) si se amesteca din nou foarte bine. Crema se lasa deoparte.

Pregatiri preliminare:

Scoateti foile de placinta din congelator.

Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma de aproximativ 20x30 cm sau tapetati-o cu hartie de copt (eu am uns si hartia cu putin unt topit).

Asamblare placinta:

Foile de placinta se scot din pachet si se impart in jumatate (o jumatate va sta la baza iar cealalta jumatate sus). Se topeste untul (80 g).

Se pune o foaie de placinta la baza formei si se unge cu unt topit, cu ajutorul unei pensule de bucatarie. Intindeti untul topit cu grija, usor, nu apasati! Se aseaza si celelalte foi din jumatatea pusa deoparte, ungandu-le cu unt topit.

Se intinde crema de vanilie si gris peste stratul de foi unse si se niveleaza. Se aseaza foile de placinta ramase, unse cu unt ca si primele; se stropeste placinta cu unt topit si se portioneaza cu un cutit bine ascutit.

Coacere:

Galaktoboureko se coace 20 de minute la foc potrivit, dupa care se scade temperatura cuptorului la 160 grade C (foc mic) si se mai lasa cca. 25 de minute...cand va arata cam asa ☐



Placinta se insiropeaza cu siropul rece si se lasa la racit:



Se poate servi dupa o ora dar eu va sfatuiesc sa aveti rabdare ☐
...pentru ca devine si mai gustoasa dupa ce sta!



Aceasta este minunata noastra placinta cu crema de lapte Galaktoboureko, cu umplutura cremoasa si exterior crocant.

...si scaldata intr-un sirop auriu de zahar-miere-scortisoara (puteti pune si zeama de lamaie in sirop, daca vreti), desertul perfect pentru orice anotimp ☐



**Prasopita, placinta greceasca
cu praz**



Haideti sa va arat cum am transformat eu Prasopita, placinta greceasca cu praz pe care speram sa o gasim si in meniurile din Grecia...dar pe care n-am gasit-o ☐

Am reprodus-o foarte usor acasa, din cele cateva carti de bucate cu **retete grecesti** de unde ma inspir mereu, intr-o varianta mai usoara dar la fel de satioasa si gustoasa!!!

Am folosit ultima bucata de Feta greceasca si inca suspin ☐ ...dar am reusit sa prepar multe **retete** cu ingredientele cumparate acolo, asa ca sunt mai mult decat multumita!

Urmatoarea reteta, tot greceasca, va fi una duuulce!!!! :))

Ingrediente:

Umplutura:

- 200 g foi de placinta
- 250 g praz, cantarit dupa ce e curatat
- 2 cepe rosii, medii

- 50 g unt
- 2, 3 linguri ulei de masline
- 200 g branza Feta
- 2 oua
- 100 g smantana acra (fermentata)
- marar sau patrunjel tocat fin (optional)

Crusta:

- 100 g smantana acra (fermentata)
- 2 linguri pesmet
- 100 g cascaval ras
- 100 ml lapte

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit); se pregateste un pahar cu apa si ulei (mai multa apa decat ulei) si se unge cu o pensula de bucatarie (eu am pensula mea de silicon) fundul unei forme, rotunde sau patrate.

Pentru umplutura, se taie prazul in inele subtiri (de obicei, se foloseste doar partea alba a prazului, dar aici puteti pune mai mult, si din tulpina prazului, partea aceea verde deschis) si se toaca ceapa cat mai marunt; se prajesc apoi in tigaia incinsa, cu unt si ulei de masline, timp de cca. 5 minute (amestecati des). Se sareaza, pipereaza dupa gust si se lasa sa se raceasca cateva minute. Se toarna smantana acra si se amesteca bine. Separat, se sfarama branza Feta cu o furculita sau se rade pe razatoarea mare, dupa care se amesteca cu ouale si verdeata.

In continuare, se aseaza in tava un strat de foi (impartatiti-le dinainte in jumătate), unse usor intre ele cu amestecul de apa si ulei. Se toarna umplutura si se niveleaza. Se acopera cu restul foilor, de asemenea, stropite cu apa si ulei.

Pentru crusta placintei, se amesteca toate ingredientele mentionate iar compositia rezultata se toarna deasupra placintei. Se cresteaza cu un cutit ascutit placinta, portionand-o in bucati potrivite, si se da la copt pentru aproximativ 40 de minute.

Laura Sava



Laura Sava

E mult mai buna calda decat fierbinte, pentru ca i se accentueaza gustul! Si, bineinteles, si rece e grozava!

Sa o savurati cu poftaaa!!!! ☐



Bougatsa, placinta cu gris de post



Laura Sava

Sa va povestesc putin despre Bougatsa, placinta cu gris pe care eu am facut-o acum de post!

De fiecare data cand ma intorc din **Grecia**, cu marea-n suflet si soarele-n picioare ☐, 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 ☐, nu am avut un imbold prea puternic de a le „testa”.

Bugata, sau Bougatsa, o placinta greceasca cu gris, aaabsolut delicioasa, cum sunt 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 **Bougatsa de post**, care sa fie si usor de facut si la fel de gustoasa. Neinsiropata sau insiropata ☐

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

Ingrediente:

Crema de gris:

- un litru lapte vegetal (migdale sau soia, de vanilie)
- 180 g gris
- 180 g zahar
- 20 g zahar vanilat (2 pliculete)
- 50 g ulei de cocos (solid) sau 65 g margarina
- coaja rasa de lamaie sau portocala (optional)

In plus:

- 10 foi subtiri de placinta
- 50 ml ulei
- 50 ml apa (minerala)
- o lingura scortisoara pudra

Pentru crusta:

- 4 linguri ulei de cocos sau 80 g margarina
- 2 linguri zahar brun

Insiropat (optional):

- 300 ml apa (o cana)
- 2 linguri cu varf de zahar
- o lingura miere
- o lingurita pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Incepem prin a decongela 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.

Crema de gris:

Crema de gris se face prima data, pentru ca avem nevoie de ea rece: punem laptele si zaharul la fiert, la foc potrivit. Daca nu aveti lapte vegetal, puteti folosi si apa!

Cand incepe sa clocoteasca, adaugam grisul in ploaie si amestecam continuu cu telul sau o lingura de lemn, avand grija sa nu se prinda. Lasam sa fiarba la foc mic pana cand grisul e fiert iar compositia e „legata”. Adaugam imediat uleiul de cocos sau margarina si amestecam energic (daca vreti, puteti pune coaja rasa de lamaie sau de portocala). Crema de gris se lasa la racit.

Sirop de zahar:

Tot acum se face si siropul din apa si zahar, pe care il lasati la fiert cca. 5 minute. La final, adaugati mierea si scortisoara. Siropul se lasa sa se raceasca.

Coacere placinta:

In continuare, incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungem o tava de aprox. 20 x 30cm. cu ulei si asezam 5 foi, fiecare foaie ungandu-se cu ulei si stropindu-se cu putina apa minerala. Turnam apoi crema de gris racita si nivelam. Presaram scortisoara pudra, cat mai uniform si acoperim cu alte 5 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, se presara zaharul brun, si se da la cuptor cca. 40 de minute, sau pana cand se rumeneste frumos.

Bougatsa se poate insiropa, imediat ce-o scoateti din cuptor cu siropul rece!

Se lasa apoi sa se racoreasca si se poate pudra cu putina scortisoara. E foarte buna calda sau rece, simpla sau insiropata!!!



Laura Sava



Laura Sava



Aceasi placinta de gris poate deveni irezistibila daca, dupa ce o taiati in bucati, taiati fiecare bucata transversal si o umpleti la mijloc cu o lingurita de zahar si scortisoara. Zaharul se va topi, iar bugata va fi si mai gustoasa si aromata.

Reteta adaptata dupa o reteta din cartea: „Mancaruri si Dulciuri de post” – Garoafa Coman

Bacłava



De doua lucruri am abuzat in Grecia, in minunatele noastre vacante de vara, la capitolul „dulciuri”. De **cataif** si baclava (si de **inghetata cu smochine** chiar si mai mult, dar fara inghetata chiar nu puteai trai ☺).

Rasfatul a fost mare, dar a echilibrat cu greu restul de 300 si ceva de zile terne si anoste, traite numai cu gandul la aceste explozii de (calorii ☺) si fericire.

Ca sa reinviu un pic momentele alea, mi-am cautat cartea de bucate cumparata la poalele **Muntelui Athos**, o carte ce contine numai retete cu ulei de masline sau masline. Si cum suntem in post, am ales sa fac o baclava cu ulei de masline, care s-a dovedit a fi neasteptat de gustoasa!!!!!! Si zic asta, fiindca aveam impresia ca uleiul se va simti intr-un mod nu tocmai placut, cand de fapt el a fost cel care a innobilat-o.

Voi reveni si cu varianta cu unt, si sper, cu un pic de apa de trandafiri!!!

Ingrediente:

- 400 g foi de placinta
- 150 ml ulei de masline

Umplutura:

- 400 g nuca macinata
- 2 lingurite scortisoara
- 100 g zahar

Sirop:

- 500 ml apa
- 150 g miere
- 2 linguri zeama de lamaie

Pentru voi, cu drag!!!!!! 0 **Baclava de post**...putin mai altfel:



Mod de preparare:

Scoateti foile de placinta din congelator cu cca. 30 de minute inainte de a incepe distractia ☐ Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

Pregatiti siropul prima data, pentru a avea timp sa se raceasca. Sau ma rog, asta e una dintre cele doua variante, fiindca se poate si invers, adica sa turnati siropul fierbinte peste baclavaua rece. Eu l-am turnat rece peste baclavaua fierbinte (totul e ca cele doua sa nu aiba aceeasi temperatura). Asadar, se pune apa impreuna cu mierea si zeama de lamaie pe foc, timp de aprox. 15 minute, dupa care se da deoparte.

Pentru umplutura, amestecati nucile macinate cu zaharul si scortisoara intr-un vas incapator.

Ungeti cu ulei o tava de copt. Eu am folosit una de aprox. 25 x 35cm, un pic cam micuta, si am fost nevoita sa pliez foile (aproape s-au suprapus), dar voi daca aveti o tava ceva mai mare, folositi-o cu incredere (daca e nevoie, doar indoiti capetele).

Asezati 5 foi la baza, unse fiecare cu ulei, pe masura ce sunt asezate. Presarati o parte din umplutura de nuci si acoperiti cu alte 3-4 foi. Se continua in modul asta, pana se termina foile si umplutura. Ideea e ca la baza sa existe mai multe foi, pentru ca baclavaua sa aiba o tinuta fantastica ☐

Cu un cutit bine ascutit, taiati baclavaua in romburi sau patrate. Stropiti cu restul de ulei si puneti la cuptor cca. 40 de minute. Cand e gata, turnati siropul rece deasupra si mai tineti 2-3 minute acoperita, pana il absoarbe.

Simple si gustos!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Absolut delicioasa!!!



Vargabeles



Vargabeles, sau mai pe romaneste spus, Placinta cu branza dulce si taitei ☐ , e una foarte usor de preparat si foarte, foarte buna!!!!!! Am refacut-o cu ocazia sarbatoririi a 11 ani de casnicie (love my Cipi!!!!!!) si am fost incantata sa vad ca s-a bucurat de acelasi rasunator succes, chiar daca eu imi doream ceva mai romantic...

Din pacate, dorinta mea nu s-a mai implinit deoarece de o luna incoace m-am imprietenit la catarama cu o sinuzita rebela (din cauza asta am si lipsit atat de mult de langa voi...).

In fine, nu vreau sa va plictisesc prea mult cu starea mea de sanatate, deteriorata inca, asa ca am sa va imbii cu o portie din varianta rapida a acestei minunatii dulci, si anume cea cu foi de placinta si taitei de cumparat, urmand ca intr-un viitor, sper nu foarte indepartat, sa va aduc si varianta „home-made”, adica cea in care vom face chiar noi foaia de aluat si de ce nu, si taiteii.

Va place ce verva am acum dupa mai mult de-o saptamana de „piercinguri”?! ☐

...daaa, s-au terminat intr-un sfarsit si punctiile sinusale, absolut

terifiante!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Placinta e dementiala, s-o incercati neaparat!!!!

Ingrediente:

- 6 foi placinta
- 100 g unt (50 g pentru tava, 50 g pentru foi)
- 200 g taitei
- 4 oua mari
- 200-250 g smantana
- 200 g zahar pudra sau tos
- 500 g branza dulce
- 1 lingurita coaja rasa de lamaie (optional)
- 50 g stafide (optional)
- zahar pudra pentru ornat

P.S. In loc de taitei puteti folosi clatite taiate fasii. Asa am auzit, nu am testat inca ☐

Mod de preparare:

Se dezgheata, la temperatura camerei, foile de placinta.

Se unge tava cu 50 g unt moale; eu am folosit-o pe cea de **aici**, care are aprox. 42 cm. lungime si 29 cm. latime dar daca vreti ca feliile sa fie mai inalte, folositi una de aprox. 32 cm. lungime/23 cm. latime.

Se fierb taiteii si se lasa la scurs. Puteti folosi orice fel de taitei sau chiar macaroane.

Eu am desfacut o cutie cu paste-cuib ☐



Laura Sava



Laura Sava

Se separa ouale; se bat albusurile spuma, cu un praf de sare. Se bat galbenusurile cu zaharul pana se albesc.

Se adauga smantana, branza dulce, coaja de lamaie si stafidele bine scurse (lasate la macerat in rom cu cateva ore inainte). Se adauga spuma de albus la compozitia de branza si se amesteca usor. Se incorporeaza taiteii fierti si bine scursi.

Se pune apoi o foaie de placinta care se unge cu unt topit; se pune cea de-a doua foaie, se unge si aceasta cu unt, iar deasupra se aseaza ce-a de-a treia foaie. Se rastoarna compozitia de branza si se niveleaza:



Deasupra se pun foile ramase (3 bucati), unse intre ele cu unt topit.

Se coace placinta la foc potrivit (180 grade C) pentru cca. 35 de minute sau pana cand vedeti ca foile se rumenesc frumos:



Se lasa la racit (daca puteti ☐) si se feliaza dupa imaginatie :))



Se serveste pudrata cu zahar praf:



Laura Sava

Delicioasa!!!!!!!!!!!!!!!



Laura Sava

Reteta preluata de la Fedit via Alis

Chiftele crocante de cod



Am revenit, asa cum va promiteam acum cateva zile, cu niste chiftelute crocante de cod, varianta prajita a delicioaselor **chiftelute de peste** la cuptor.

...de data asta, parca, si mai gustoase!!!!!!! ☐

Ca sa manance si Bogdi, l-am ametit cum ca sunt chiftelute de caracatita, ca-n Grecia :))) ...si, culmea a fost, ca intr-adevar aduceau la gust cu caracatita pe gratar pe care am savurat-o cu totii in **Asprovalta** (unde vom merge, din nou, in vara asta...)

Sa le incercati neaparat, caci sunt cu adevarat delicioase!!!

Ingrediente:

- 200-220 g file de cod (sau alt peste)
- 50 g smantana groasa
- 1 lingurita suc de lamaie
- sare, piper

- 200 g foi de placinta
- ulei pentru prajit

Data viitoare fac portie dubla ☐



Mod de preparare:

Scoateti cu 20 de minute inainte de a va apuca de treaba foile de placinta din congelator.

Taiati fileul bucatele mici cu un cutit foarte ascutit (daca folositi peste congelat, lasati-l la decongelat si apoi taiati-l; puneti-l la scurs intr-o strecuratoare pana cand se dezgheata foile de aluat)

Taiati foile de aluat, suprapuse, in fasii cat mai subtiri:



Amestecati bucatelele de peste cu sucul de lamaie si smantana; sarati si piperati dupa gust; din aceasta compozitie formati chiftelute.

Asezati fasiile de aluat pe o farfurie intinsa sau un platou. Luati cate o chifteluta si tavaliti-o usor prin farfurie pana se acopera in totalitate cu fasiute de aluat.

Daca folositi peste congelat, chiftelutele vor avea tendinta de a se destrama, asa ca inarmati-va cu rabdare, si formati chiar voi **chiftelutele de peste** in palme, presarand la nevoie fasii de aluat deasupra si apasand bine sa adere:



Lasati-le sa se „odihneasca” pana cand se incinge uleiul ☐



Prajiti chiftelutele in ulei incins (focul sa nu fie prea mare, ca sa nu arda fasiile de aluat) timp de 3-4 minute pentru a le face crocante:



Se servesc cu mare pofta ori calde ori reci, ornate cu felii de lamaie si frunze de patrunjel.

Noi, fiindca ne-am reamintit cu drag de Grecia, le-am savurat langa o portie mare de **tzatziki**



...dar se pot servi si alaturi de un sos dulce si iute, cum ar fi acesta:

Amestecati 100 ml. ulei de masline cu 5 linguri otet de vin; adaugati un catel de usturoi taiat, ardei chilli si miere dupa gust.

Foarte gustoase!!! ☐

Prajitura greceasca



Dragilor, trebuie neaparat sa incercati aceasta prajitura greceasca, bine insiropata si absolut delicioasa!!!

E o placinta mai mult (am aflat si eu ulterior ca s-ar numi Portokalopita), o baclava rapida pe care o puteti savura in varianta originala, cu sirop de portocale, sau in varianta „cu lamaie”...ori cu un sirop de zahar ars, cum am facut eu.

Se face incredibil de usor, nu are straturi de foi si crema, ca si placintele clasice, si e mai mut decat perfecta pentru sfarsitul asta ploios de saptamana!

Puteti incerca si aceasta reteta greceasca, cu crema de lapte:
Galaktobourekó

Ingrediente:

Pentru placinta:

- 1 pachet foi de placinta (400 grame)

- 200-250 ml de iaurt gras, grecesc (1 pahar)
- un pahar de ulei (umplut pe trei sferturi)
- un pahar de zahar (la fel □)
- 10 g praf de copt
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 4 oua mari
- cateva picaturi esenta de rom (optional)
- zeama de la o lamaie mica

Sirop de portocale sau lamai:

- 3 cani mari cu apa
- zeama de la 2 portocale mari sau lamai (lamaile sa fie foarte mici)+ coaja rasa
- 2 pahare zahar (nu pline)

Pentru siropul de zahar ars (varianta aleasa de mine):

- 3 cani mari cu apa
- 6, 7 linguri zahar

!!! Pentru masurarea ingredientelor folositi acelasi pahar (al meu era, parca, de 200 ml)

Refacuta acum cateva zile, la sfarsitul lunii mai, 2024. Cu sirop de portocale si fistic deasupra: extraordinara!!!



Mod de preparare:

Incepeti prin a dezgheta foile de placinta. Zdrentuiti-le fara mila! ☐



Acum e momentul pentru a va rezolva vechile rafuieli, ramase

nerezolvate...la nivel mental, bineinteles :))



Rasfirati foile rupte pe masa, pentru a se putea usca mai usor. Desprindeti-le unele de altele, daca se lipesc (pe cat puteti). Lasati-le

In continuare, incingeti cuptorul la foc potrivit (180 grade).

Bateti ouale cu zaharul; adaugati uleiul, iaurtul, zaharul vanilat si praful de copt stins cu zeama de lamaie.

Adaugati esenta de rom si amestecati totul bine:



Puneti zdrentele foilor de placinta si omogenizati:



Turnati apoi compozitia intr-un vas termorezistent (nu e nevoie sa ungeti cu nimic forma):



Dati prajitura la cuptor pentru cca. 40-45 de minute sau pana se rumeneste bine:



Intre timp, se prepara siropul. Siropul original este din

portocale, dar puteti folosi si lamai.

Se fierb toate ingredientele pana scade putin, dupa care se toarna peste prajitura.

Ca idee, ori turnati siropul rece peste prajitura fierbinte, ori turnati siropul fierbinte peste prajitura racita!!!!

Eu am facut varianta cu lamaie, dar ai mei n-au fost prea incantati. Gustul *acru* la noi in familie e foarte slab tolerat □ E adevarat, insa, ca asa e foarte racoritoare...si mai putin dulce.

Daca vreti sa faceti siropul de zahar ars, trebuie sa ardeti pe foc foarte mic 6, 7 linguri de zahar (eu am pus zahar brun).

Cand incepe sa se caramelizeze (nu are voie sa fumege sau sa se arda/sa se innegreasca, fiindca va fi amar) adaugati trei pahare mari de apa.

Lasati sa se topeasca caramelul si fierbeti pana scade putin (1 minut).

Va invit sa alegeti voi varianta care va place mai mult!!!

Siropul se pune peste prajitura cat inca e calda:



Nu va grabiti, siropul se va absorbi incet, incet, pe masura ce-l turnati:



Asa arata la final:



Se taie cand e rece:



Zemoasa si dulce ca o baclava, adica delicioasa!!!! ☐



Reteta adaptata dupa o reteta de la Floridecamp