

Pogacele cu jumari



Laura Sava

Eu, cand aud de pogacele cu jumari, imi aduc mereu aminte de copilarie. Ni le facea buna noastra draga, si le facea ataaat de bune!!!

Le-am incercat si eu anul asta, iata, si pot spune ca m-am descurcat binisor, avand in vedere ca nu am mai facut pana acum asa ceva ☐

Au iesit foarte gustoase, iar data viitoare cand le voi face vor iesi cu siguranta si mai bune!!!! ...si daa, voi tine cont si de aceasta inteleapta propozitie: „aluatul se intinde la o grosime de un deget” nu cum l-am intins eu, adica prea subtire :))

O **reteta** pe care o puteti savura nu doar iarna, de sarbatori, ci si in restul anului, mai ales daca aveti jumari bune, de casa!

Ingrediente:

- 100 ml lapte
- 30 g drojdie

- o lingurita zahar
- 500 g faina
- 400 g jumari
- 100 g margarina
- 100 ml smantana
- 20-50 ml vin alb
- un galbenus pentru ungere

Mod de preparare:

Se sfarama drojdia in laptele caldut, se adauga zaharul...eu am facut invers, ca asa am facut tot timpul: pun drojdia cu zaharul, amestec si dupa ce se „topeste” adaug laptele...dar cred ca asta n-are prea mare importanta □



Se adauga o lingura de faina deasupra. Apoi se lasa la dospit intr-

un loc caldut:



Laura Sava

Intre timp se toaca jumarile:



Laura Sara

Se cerne faina intr-un vas, se adauga margarina, laptele cu drojdie, smantana, putina sare, vinul si se framanta:



Laura Sava

Daca aluatul nu e destul de elastic, se adauga inca putin lapte.



Laura Sava

Se framanta bine si se intinde pe o suprafata infainata:

Laura Sava



Se unge cu jumarile tocate, se adauga sare si piper dupa gust:



Se ruleaza aluatul de jos in sus:



Se întinde în formă de dreptunghi:



...si se pliaza una peste alta marginile laterale:



Laura Sava

Se odihnește aluatul o jumătate de ora apoi se repetă plierea de două ori, în timp odihnind aluatul câte o jumătate de ora (sau macar câte 10 minute):



Laura Sava

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 200 de grade (foc mare) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare de copt (tava de aragaz).

La sfarsit, aluatul se intinde la o grosime de un deget, din care se decupeaza cerculete nu prea mari:

Laura
Sava





Se ung la suprafata cu galbenus:

Laura Sava



...apoi se pun la copt in cuptorul incins timp de cca. 20 de minute:



Pogacelele cu jumari pe masa, langa celelalte aperitive: **chiftelute la cuptor**, **rosii umplute cu branza Ricotta** si **tort de somon afumat**:

Laura
Sava





Laura Sava