

Saleuri de post din foitaj



Dragilor, prima reteta de post din postul Nasterii Domnului, pe care ma rog sa il petrecem, cu totii, cu bucurie sfanta si credinta, sunt aceste minunate saleuri de post din foitaj, rapide si gustoase! Rapide, pentru ca folosim aluat de tip foitaj, gata preparat, si gustoase, pentru ca le-am incercat de nenumarate ori, in diferite combinatii, si toate au iesit super bune!!!

Veti vedea in lista de ingrediente hummus si tahini, doua „dipuri”, doua sosuri reci de care abuzez in post (si nu numai ☺) dar pe care, daca vreti, le puteti inlocui cu ciuperci trase la tigaie, cu usturoi, neaparat! ...sau cu mai multi cartofi ori tofu :)) Cantitatile nu sunt batute-n cuie, va puteti juca cu gramajele linistiti!!!

Varianta „de dulce”, cu salam, sunca si cascaval, o gasiti aici:
Baghetute crocante

Ingrediente pentru cca. 26-28 de bucati:

Aluat saleuri:

- 800 g aluat de foitaj (de post)

Umplutura:

- 200 g branza tofu (din saramura)
- 50 g **hummus**
- 50 g **tahini**
- 1 cartof mare, fiert sau 2 linguri piure de cartofi
- sare dupa gust...poate si putin piper □
- 1 lingurita rasa de fulgi de ardei iute (chilli flakes), optional

In plus:

- apa, pentru „uns” aluatul
- seminte de susan

Sfat: puteti pune si un ardei capia, copt sau murat, in umplutura sau putin sos de rosii (gros) ori ketchup.

Mod de preparare:

Primul pas e sa scoateti aluatul din congelator si sa il lasati la decongelat, la temperatura camerei.

Apoi, incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati cu hartie de copt o tava mare (de la aragaz).

Pe masa usor infainata, asezati o foaie de aluat (in pachet sunt 2 foi) si intindeti-o putin cu sucitorul.

Ingredientele pentru umplutura se fac pasta cu ajutorul mixerului vertical.

In continuare, intindeti jumatate din umplutura pe o parte de

aluat, cat mai uniform, si acoperiti cu cealalta parte; treceti cu sucitorul, usor, peste aluatul „impachetat”, dupa care taiati, pe latime, cu rola de pizza sau cu un cutit bine ascutit, fasii de aluat care se rasucesc in maini. Intr-o tava vor intra 13 sau 14 bucati, depinde de cat de groase le taiati.

Ungeti saleurile cu putina apa (cu o pensula de bucatarie) si presarati seminte de susan.

Lasati la copt timp de 25-28 de minute, in functie de cat de crocante le doriti (maxim 30 de minute!).



Se coace in acelasi mod si cealalta foaie de aluat, folosind umplutura ramasa.