

Pachetele cu umplutura de carne si morcovi



Laura
Sava

Pachetele cu umplutura de carne si morcovi, din foitaj: o reteta care pe noi ne-a incantat tare mult!!

Pentru sfarsitul asta de saptamana va propun ceva rapid si extrem de usor de realizat, niste pachetele cu umplutura de carne si morcovi, **din foitaj**, cu care va veti incanta prietenii si familia ☐

Ingrediente:

- 400 g aluat foitaj

Pentru umplutura:

- 250 g carne tocata mixta
- cca. 150 g morcovi
- 2 linguri patrunjel tocat proaspat sau menta

- 2 linguri ulei
- sare si piper, dupa gust

Pentru uns:

- 1 ou
- 1 lingura lapte

Mod de preparare:

Se dezgheata aluatul. Aveti nevoie doar de o „bucata” de aluat, cealalta se reintoarce in congelator pentru alte nebunii, cum ar fi aceste **baghetute crocante** □

Pentru umplutura, curatati morcovii, spalati-i si dati-i pe razatoare. Spalati patrunjelul (sau menta) si taiati-l marunt. Prajiti carnea tocata in ulei; adaugati morcovii si lasati-i la prajit impreuna cu carnea. Condimentati bine cu sare si piper:



Laura Sava

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).
Desfaceti aluatul si taiati-l in 9 patrate:



Laura Sava

Intindeti, usor, fiecare bucata de aluat cu sucitorul presarat cu faina:



Asezati gramajoare de carne tocata, lasand marginile aluatului libere.

Separati albusul de galbenus; ungeti marginile aluatului cu albus batut:



Indoiti apoi colturile spre mijloc si apasati tare sa se lipeasca:



Laura Sava



Laura Sava

Asezati pachetelele pe o tava umezita si tapetata cu hartie de copt:



Amestecati galbenusul cu lapte (la temperatura camerei) si ungeti pachetelele:



Se da tava la cuptor cca. 25 de minute.

Unele dintre ele s-au mai desfacut, desi le-am apasat bine, dar dupa cum vedeti n-arata deloc rau, mie imi seamana a flori...*in bloom*

□



Se scot pe hartie absorbanta si se lasa sa se racoreasca; se transfera apoi pe platoul de servit:



Laura Sava

Verdictul: foooooarte gustoase!!! ☐



Detaliu :))



Minunate, si calde si reci!!!

...iar daca le serviti langa un **tzatziki**, puteti spune ca v-ati rasfatat pe cinste :))

Sa le incercati neaparat!!!



Laura Sava