

# Paine umpluta la cuptor



Salutare, dragilor!!! Astazi vreau sa va arat ce-am mesterit eu de 1 Mai. Nu mult, nu putin, dar delicios! Un picnic cu paine umpluta la cuptor!!!

Un picnic in casa, din cauza ca norii au stat gramada peste sat ☹ , desi nu mi-ar fi displacut nici varianta ei parjolita: **Paine cu sunca la gratar** ☹ , o portie zdravana de mici, desigur, si niste pulpe de pui la gratar (la cel electric) ca cele de aici: **La gratar**.

Plus o prajitura cu foi de napolitane. Bunaaaa tare!!!

N-am avut decat vreo doua raze de soare, cat am facut pozele, dar a fost de ajuns. Am avut o zi frumoasa impreuna, cum avem mereu, de altfel :)))

Eu am folosit o **painica** cu masline, cumparata, dar voi, daca sunteti mai harnici, puteti folosi aceasta **paine cu iaurt**, foarte

gustoasa. S-aveti pofta, oricum!!!!!!!!!!!!

## **Ingrediente:**

- o paine mica (300-350 g.)
- 150 g costita impanata (cu grasime)
- 100 g sunculita taraneasca sau sunca Praga
- 2 cepe verzi (cu tot cu codite) sau o ceapa mare uscata
- un usturoi verde sau 2 catei usturoi
- o legatura patrunjel sau marar
- 100 g branza telemea (de vaca sau oaie)

## **Pentru sos:**

- 100 g cascaval
- 3 oua
- sare, piper
- 200 g iaurt sau smantana acra
- 125 ml lapte

## **In plus:**

- o lingura mare cu unt
- 100 g cascaval

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma de copt (de preferat ovala), termorezistenta. Eu am folosit un vas de jena, in care painica s-a asezat perfect, dar se poate folosi si o forma de cozonac sau o tavita mai ingusta. Curatati ceapa (sau cepele verzi, impreuna cu cozile verzi) si usturoiul; spalati-le si tocati-le marunt.

### **Pentru painea umpluta:**

Taiati costita si sunca in cubulete. Prajiti intr-o tigaie, fara grasime, pana devin crocante (aveti grija ca, pe masura ce se

prajesc, incep sa sara din tigaie □ ). Amestecati des!

Adaugati ceapa si usturoiul si caliti usor alaturi de costita. Luati apoi tigaia de pe foc si adaugati imediat telemeaua rasa fin. Aceasta se va topi usor, facand umplutura, deja gustoasa, si mai gustoasa. Daca telemeaua e sarata, nu mai adaugati sare. Spalati verdeata si taiati-o marunt; adaugati-o la umplutura si amestecati totul bine.

Se taie painea (mai veche) in felii potrivite. Se „unge” fiecare felie cu aprox. o lingura de umplutura. Apasati cu degetele, ca sa intre cat mai bine in paine si sa nu pice (va pica un pic din ea, oricum □ , dar nu-i nimic). Recladiti painica, direct in forma, asezand feliile la locul lor (puneti in straturi alternante felii de paine, umplutura). Radeti pe razatoarea mare cascavalul. Desfaceti putin feliile si distribuiti cascavalul ras cat mai uniform (doar in partea de sus).

#### **Preparare „sos” de cascaval:**

Bateti ouale cu sare si piper dupa gust; amestecati-le apoi cu lapte rece si iaurt sau smantana. Turnati amestecul, incet, peste fiecare felie de paine. Radeti deasupra restul de cascaval (100 g) si dati la cuptor pentru 30 de minute. Daca aveti cuptor cu grill incorporat, mutati painea pe nivelul de sus al cuptorului si mai lasati-o 5 minute. Savurati-o fierbinte, cum am facut noi □





Asistentul meu, adica mami ☺ , va arata, iata, cat de grozava este painica asta!!!!!!!



*Laura Sava*