

Placinta cu branza Feta si dovlecei



Intr-una din cartile pe care mi le-am cumparat in Grecia, aceasta reteta de placinta cu branza Feta si dovlecei apare sub numele de Batzina dar din cate am aflat, navigand pe net, se pare ca ceea ce va arat eu acum n-ar fi tocmai o Batzina traditionala, care in mod normal contine numai branza, ci una cu dovlecei ☐

Sunt multe variatiuni pe tema asta, cu faina simpla, cu faina de malai, dar credeti-ma, oricum ar fi, se face foarte usor, si rapid, si e nemaipomenit de gustoasa!!!

Ingrediente:

- 350 g faina
- 2 lingurite pline praf de copt (8 g)

- 200 ml lapte gras
- 120 ml ulei de masline
- 4 oua mari
- 600 g dovlecei (sau zucchini)
- 300 g branza Feta
- 1 lingura unt

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de aprox. 20 x 30cm. cu hartie de copt.

Se decojesc dovleceii si se rad pe razatoarea mare. Se presara cu o lingurita de sare si se lasa cca. 15 minute la scurs intr-o sita. Se transfera apoi intr-un bol incapator si se amesteca cu ouale intregi (cu lingura sau mixerul). Se adauga uleiul de masline si laptele.

Branza Feta (o puteti inlocui cu telemea) se sfarama si se adauga compozitiei. Se presara putin piper negru (de sare nu mai e nevoie, mai ales daca folositi Feta). Se adauga faina amestecata cu praful de copt, neaparat cernute, si se amesteca totul foarte bine.

Se toarna aluatul in tava pregatita si se niveleaza. Se presara bucatele de unt rece deasupra placintei, din loc in loc. Se coace timp de aproximativ 45 de minute. Se lasa sa se raceasca 10-15 minute, dupa care se poate felia.





Poza veche □

