

Placinta cu branza sarata

[shashin type="photo" id="15965" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Placinta cu branza sarata!!

Imi doream sa refac deliciosul burek pe care l-am savurat in Croatia aproape in fiecare seara ☐ , dar de frica aluatului facut in casa am apelat la foile de placinta.

Fapt care, in final, l-a transformat intr-o delicioasa placinta cu branza sarata ☐

Aici l-am savurat in varianta originala, iar acum, de ziua lui Bogdi l-am savurat si in varianta autohtona.

Nemaipomenit de buna placinta asta, trebuie s-o incercati!!!!!!!!!!!!
Si cu branza dar si **cu carne!**

Ingrediente:

Pentru placinta:

- un pachet foi de placinta (foi subtiri)- 400 g
- 800 g branza telemea+branza dulce
- 4 oua mari
- 200 g smantana
- o lingura cu varf gris
- 60-80 ml ulei
- 100 ml apa

Crusta:

- 100 ml apa minerala carbogazoasa
- 100 ml smantana
- un ou

Mod de preparare:

Se scot foile de placinta din congelator cu cel putin 20 de minute inainte de a ne apuca de treaba.

Preparare umplutura de branza:

Se trece branza dulce prin sita sau se marunteste bine cu mixerul de mana; se rade telemeaua.

Se amesteca apoi cu ouale, smantana (daca vreti sa mai taiati din calorii, folositi iaurt sau lapte batut) si un pic de sare, daca e cazul ☐

Compozitia trebuie sa fie destul de fluida. De aceea, daca este prea groasa, mai adaugati un pic de smantana sau un ou.

La final, adaugati grisul si amestecati bine.

Asamblare placinta:

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

Eu o ud mereu, si dupa ce o storc bine in maini, o asez in tava, luand perfect forma tavii.

Se unge apoi foaia cu ulei si se aseaza foile de placinta, cate 3 odata, dar nu inainte de a le stropi usor cu ulei si apa (pe fiecare in parte).

Nu va stresati in legatura cu „claditul” foilor, le puteti plia si aseza cum vreti ca sa intre bine in tava.

Eu, de exemplu, am indoit fiecare foaie, ajungand aproape sa se suprapuna.

Se pune un strat de umplutura peste primul strat de foi si se continua in acest fel, alternand cate 2, 3 foi de placinta cu compozitia de branza. Ultimul strat trebuie sa fie de foi.

Se pensuleaza apoi usor cu ulei la suprafata si cu un cutit bine ascutit se taie in cate portii doriti.

Preparare crusta si coacere:

Se bate bine oul cu apa minerala si smantana si se toarna deasupra placintei.

Se introduce in cuptorul incins pentru 45-50 de minute. Cand se mai raceste, se taie urmarind taieturile facute anterior.

Aici puteti vedea varianta cu foitaj, care nu sint decat doua foi intr-un pachet si alea groase rau, la care am procedat in felul urmator: am taiat pe jumatate fiecare foaie si am intins, usor dar hotarat □ , fiecare bucata rezultata, obtinand astfel 4 foi de placinta, evident mult mai subtiri si care au „imbracat” perfect tava.

Deci se poate si asa :))

Pozele vechi:



Aici, pe masa festiva, langa micutii dar apetisanti **melcisorii** si ouale-ciupercuta:



Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**