

Placinta cu carne



Visam de foarte mult timp sa pregatesc acest burek!!! La mine a iesit mai mult placinta cu carne :P, fiindca nu am avut foi subtiri de placinta, dar in final n-a mai contat!!!

Din nou, inspiratia mea a fost Laura, cu al ei apetisant **burek cu carne** ☐

Ingrediente:

- 1 pachet foi de placinta (foi subtiri)-400g.
- 500-600. carne macinata, amestec
- 200 g. ceapa
- 1 lingura mare cu gris
- 2-3 linguri ulei
- sare, piper, mirodenii

Crusta:

- 100 ml. apa minerala carbogazoasa
- 100 ml. smantana
- 1 ou mare

In plus:

- cate o cana cu ulei si apa, pentru stropit foile

Mod de preparare:

Incepeti prin a dezgheta foile de placinta (nu le fortati sa se desfacă)

Caliti ceapa in 2-3 linguri ulei; adaugati carnea (cat mai slaba, daca se poate, adica macinata in casa, caz in care puteti folosi mai multa carne de vita). Adaugati condimentele si lasati carnea sa se caleasca, amestecand continuu (carnea nu trebuie gatita foarte mult).

Compozitia rezultata se lasa la racit, dupa care i se potiveste gustul de sare, piper, boia, si tot ce va mai place voua ☐

La final, adaugati grisul si amestecati totul foarte bine.

Ungeti bine cu ulei o tava mai adanca. Asezati 2-3 foi de placinta, stropiti deasupra cateva picaturi de apa si cateva picaturi de ulei, apoi asezati un strat de umplutura.

Acest procedeu de asamblare a foilor si a compozitiei, se repeta pana cand se termina si foile si umplutura ☐

Nu va nelinistiti daca foile se rup, desi le manevrati cu grija...indoiti-le, daca e cazul, si asezati-le in asa fel incat sa formeze un strat; dupa copt acest lucru nu se va observa absolut deloc ☐

Odata placinta asamblata, se preseaza usor suprafata, si cu un cutit bine ascutit se portioneaza dupa preferinta (patrate, dreptunghiuri, etc)

Se pregateste crusta, amestecand ingredientele date; se toarna peste placinta necoapta si se da tava la cuptor pentru cca. 40 de minute, la 180 grade C (foc potrivit), sau pana cand suprafata se rumeneste frumos.

Se lasa placinta sa se raceasca in tava, apoi se taie din nou, urmand liniile pe care le-ati facut inainte de a fi introdusa la cuptor.

Delicioasa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Tot pe masa festiva, la pozat, langa aceiasi **melcisorii** si oua-ciupercute:



Aici aveti varianta cu branza sarata: **Placinta cu branza sarata** □

Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**