

# Placinta cu pui-Kotopita



Placinta cu pui-Kotopita!!

Cred ca mi-e taaare dor de Grecia, de am inceput sa-mi rasfoiesc cartile cumparate acolo ☐

Am vrut sa fac o **placinta de pui**, pentru ca imi era o pofta nebuna de ceva proaspat scos din cuptor (pe vremea asta, mi-as baga si capu' acolo!!! ☐ ) dar aveam si carne fiarta din supa+piept de pui si Feta prin frigider, cu care nu stiam prea bine ce sa fac...

...asa ca am ales sa fac o Kotopita, o placinta greceasca super delicioasa!!!!!!

Asta e varianta rapida, ce sper sa va incante maxim, dar voi reveni si cu varianta mai laborioasa, cu aluat de casa si cu lapte si chilopites, un tip de paste mici, care intra uneori in compozitia placintei.

E atat de buna, incat nu am cuvinte!!! Trebuie sa o incercati ☐

## **Ingrediente:**

- 10 foi subtiri de placinta (dintr-un pachet de 400 g)
- 320-350 g piept de pui (crud)
- 480-500 g carne pui/curcan fiarta (din supa)
- o ceapa uscata (potrivita)
- 3-4 fire de ceapa verde sau un praz
- 50 g unt
- 50 ml ulei
- 100 g macris sau loboda (ori rucola si baby spinach)
- un fir gros usturoi verde sau 2 catei usturoi uscati
- 3 oua mari
- 200 g branza Feta
- 200 g branza de vaci cu smantana
- sare, piper

## **Sfaturi!!!**

Eu am avut un pui mare, de casa, de cca. 2 kg (o fi fost deja gaina ☐ ), din care am facut minunatia asta... Spun asta, ca sa va puteti orienta un pic, cand mergeti la cumparaturi.

Retineti ca pielea si, bineinteles, oasele, nu intra in compozitia retetei. De asemenea, nu va cramponati de gramaje sau de modul de preparare al puiului. Puteti folosi doar carne fiarta sau doar carne prajita, ori asa cum am facut eu, in amestec.

Si daca e mai mic puiul, nu e o problema, tot buna va iesi placinta!!!

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Se scot foile de placinta din congelator cu o seara inainte si se lasa sa se dezghete lent in frigider. Nu desfaceti inca punga,

pentru ca foile sa ramana intacte si umede.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

### **Preparare umplutura:**

Ceapa uscata si ceapa verde sau prazul (numai partea alba) si usturoiul se toaca marunt (eu le-am tocat pe toate la robot). Partea verde se taie in inele subtiri. Macrisul sau loboda se spala bine, se scutura de apa si se taie in fasii fine. Se amesteca toate intr-un bol incapator. Se lasa deoparte.

Carnea de pui fiarta, din supa, se taie in bucatele mici si se lasa deoparte.

Pieptul de pui, crud, se taie in bucati potrivite si se pune la indemana.

Se topeste intr-o tigaie untul; se adauga uleiul si imediat se rastoarna bucatile de piept. Se lasa la prajit cca. 2 minute. Se amesteca des. Se scot apoi cu o spumiera si se pun deoparte, intr-un bol. Nu se stinge focul!

Se adauga verdeturile tocate in uleiul incins si se amesteca de cateva ori, sa se inmoaie putin. Se pune sare (nu exagerati cu sarea, pentru ca Feta e foarte sarata!) si piper negru, proaspat macinat. Se trage tigaia de pe foc si se lasa la racit.

Intr-un bol separat, se marunteste branza Feta (cu furculita); se amesteca apoi cu branza dulce cu smantana. Compozitia rezultata se inglobeaza in amestecul din tigaie.

La final, se bat ouale cu un praf de sare si se toarna in compozitie. Se amesteca totul foarte bine.

### **Asamblare placinta:**

Se pregateste un pahar si o pensula de bucatarie (eu am una de silicon, pe care o folosesc de mult timp si e inca grozava). Turnati in pahar cca. 50-80 ml ulei. Incepeti asamblarea □

Ungeti bine o tava de aprox. 20 x 30cm cu ulei.

Desfaceti foile de placinta. Puneti 5 foi de placinta intr-o parte

si inca 5 in alta parte (5 vor fi jos, la baza placintei, iar celelalte 5 vor fi sus).

Asezati o foaie in tava; lasati sa „curga” afara din tava, nu indoiti marginile in interiorul tavii. Ungeti cu pensula imbibata in ulei (daca foile sunt rupte, stropiti-le cu pensula).

Asezati-le si pe celelalte, in acelasi mod, ungand usor suprafata foilor cu ulei. Turnati umplutura de pui si nivelati:



*Laura Sava*



Asezati deasupra umpluturii celelalte foi, unse cu ulei, pe masura ce le claditi. Portionati placinta cu un cutit bine ascutit, ca si la **baclava**, pentru a va fi mai usor sa o taiati cand e gata.

Stropiti-o cu putina apa rece (2, 3 linguri):



### **Coacere:**

Puneti placinta in cuptorul bine incins si lasati-o la copt cca. 40 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:



Un mic detaliu! □



...si inca doua poze, ca eram in verva :))



*Laura Sava*



*Laura Sava*

E incredibil de gustoasa fierbinte dar si rece e minunata!!!!





Iar la sfarsit, niste sectiuni apetisante:



S-aveti pofta!!!!

