

Placinta cu ton



Placinta cu ton, pentru dezlegarile la peste!!

Dragii mei, daca purtati nume de floare, va urez in primul rand „La multi ani!” si apoi va invit la o placinta cu ton, fiindca e ultima **dezlegare la peste** din acest post. Reteta cu care va ispitesc acum este una de post dar este delicioasa tare si va este dedicata voua, tuturor prietenilor mei, nu doar celor care astazi sunt foarte rasfatati ☐

O alta idee delicioasa cu ton gasiti aici: **Tarta picanta cu ton**. O reteta deosebita, cu aluat din spanac (o reteta care nu e de post).

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 260-280 ml apa sau lapte (vegetal)
- 500 g faina
- 25 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata
- o lingurita zahar
- 6-7 linguri ulei
- sare (o lingurita)

Pentru umplutura:

- 600 g ton in ulei
- un ardei gras rosu/gogosar
- un morcov
- o ceapa
- sare, piper dupa gust
- sucul de la 1/2 de lamaie
- 5-6 linguri ulei de masline

Mod de preparare:

Plamadeala:

Frecati drojdia proaspata cu zaharul pana se lichefiaza; adaugati o lingura de lapte caldut, sau apa ori lapte vegetal, daca tineti post, si putina faina deasupra. Lasati intr-un loc cald, ferit de curenti, pana creste. Daca folositi drojdie uscata, la plic, o amestecati direct cu faina, nu trebuie lasata la dospit!

Preparare aluat de placinta:

Cerneti faina intr-un vas incapator. Adaugati „maiaua” sau plamadeala in mijlocul fainii, impreuna cu restul de lapte caldut sau apa, sare si ulei. Framantati un aluat elastic, care se lasa la crescut cca. o ora intr-un loc cald, ferit de curenti de aer. Eu, de obicei, il pun intr-o pungă mai mare, ca sa aiba loc sa creasca. Aluatul trebuie sa isi dubleze volumul.

Pregatire umplutura:

Curatati morcovul; taiati in cubulete nu foarte mici ceapa, ardeiul

si morcovul. Puneti legumele intr-o tigaie, cu capac, in cele 5-6 linguri ulei, si lasati-le sa se inabuse cca. 10 minute:



Desfaceti conservele de ton si scurgeti-le bine (uleiul se pastreaza). Se zdrobeste tonul cu o furculita, se adauga sucul de lamaie, sare, piper dupa gust si legumele calite si racite:



Din aluatul care a crescut, se intind 3 foi, nu foarte subtiri, care se umplu cu ton si apoi se ruleaza:



Laura Sava



Laura Sava



Inainte de a rula pana la final, se pot adauga mici cubulete de unt, dar asta doar daca nu tineti post!



Se lasa apoi „tuburile” sa mai stea in tava cca. 20 de minute:



Se incalzeste cuptorul, in acest timp, la foc potrivit (180 grade C).

Se dau placintelele la cuptor timp de 35-40 de minute:



In ultimele 10-15 minute, ungeti rulourile cu uleiul scurs din conservele de ton. Se vor rumeni foarte frumos ☐



Placinta se poate servi fierbinte sau rece, e la fel de gustoasa!!!



Pentru voi, dragii mei ☐



Laura Sava