

# Placinta cu varza acra si piept de porc afumat



Au trecut atatea zile de cand nu am mai scris nimic pe blog si imi era atat de dor de asta!!! Acum, insa, dupa ce m-am adunat din haosul dezlantuit de ultimele zile ale lunii ianuarie, am intrat in bucatarie si am copt o placinta cu varza acra si piept de porc afumat, the german way ☐ , absolut delicioasa!!! Ne-a luat cateva secunde pana cand ne-am familiarizat cu gustul ei, dar apoi a disparut rapid din forma :) Si ca sa va intaresc faptul ca e o placinta pe care merita s-o incercati, o sa va spun ca pana si Bogdi a savurat-o cu placere!

Nu va lasati intimidati de aluatul de tarta, nu se face greu deloc si nici manevrarea lui nu va da de furca. Incercati-o doar...si vorbim dup-aia!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul fraged de tarta:

- 400 g faina
- 1 priza mare de sare
- 200 g unt
- 2 oua
- 4 linguri apa foarte rece

Pentru umplutura:

- 450 g varza acra, tocata fin
- 180 ml vin alb, sec
- 4, 5 linguri ulei
- sare si piper dupa gust
- 1 lingura zahar
- 250 g piept de porc afumat (presat)
- 1 ceapa mare
- 1 lingurita seminte de chimen
- 1 frunza de dafin uscata
- 2 boabe ienibahar

Pentru „crusta”:

- 120 g cascaval
- 180 g smantana acra (fermentata)
- 2 oua mari
- sare si piper dupa gust

In plus:

- 1 galbenus pentru uns aluatul
- 2-3 legaturi ridichi

Mod de preparare:

Se prepara mai intai aluatul de tarta, deoarece trebuie sa stea la rece minim 30 de minute. Asadar, se amesteca faina (cernuta in prealabil) cu untul rece, dat pe razatoarea mare (asta-nseamna „unt in fulgi” □ ), sarea (cat luati cu trei degete „pline”), ouale si apa rece pana se formeaza un aluat omogen. Nu framantati prea mult aluatul, ci doar pana se strange intr-o bila, pentru ca altfel se intareste la copt! Se lasa apoi la frigider, invelit in folie alimentara transparenta, cca. 30-60 de minute.

Pentru umplutura, se toaca ceapa marunt iar pieptul de porc afumat se taie cubulete. Se incalzeste uleiul intr-o tigaie iar bucatelele de piept de porc se prajesc pana se rumenesc. Se adauga ceapa tocata si se lasa pana cand devine sticloasa (cateva secunde bune). Se adauga semintele de chimen, boabele de ienibahar si foaia de dafin si se amesteca totul foarte bine. Se adauga imediat varza acra tocata si bine scursa, sare si piper dupa gust si zahar. Se toarna vinul alb si se lasa la fiert cca. 10 minute, la foc potrivit. Rezistati tentatiei de a adauga mai mult vin sau apa! Varza acra se va inmuia si rumeni exact atat cat trebuie □ Nu uitati sa amestecati, mai ales in ultima parte a timpului. Cand e gata, se scot boabele de ienibahar si dafinul si se lasa la racit.

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu putin unt o forma rotunda, de tarta, termorezistenta (minim 28 cm diametru).

Se pregateste „crusta”: se rade cascavalul pe razatoarea mare. Se bat ouale cu smantana si se amesteca apoi cu cascavalul ras. Se lasa deoparte.

Aluatul se imparte in doua „bile”, una mai mare, pentru baza placintei, si una mai mica, pentru „capacul” ei. Portia de aluat mai mare se intinde pe o suprafata infainata, dupa care se aseaza in forma; se face apoi o margine, tragand aluatul cu degetele si apasandu-l pe margine. Se inteapa de mai multe ori cu o furculita, pentru ca aluatul sa nu se deformeze si sa se coaca bine. Desigur, s-ar putea coace si „orb” cateva minute, adica acoperit cu hartie de copt si-apoi cu boabe de fasole, cum am facut si-aici: **Placinta cu lamaie si afine**, dar eu am preferat acum varianta rapida □ Se pune apoi compozitia de varza murata in forma, peste aluat, se niveleaza si se acopera cu „crusta” de cascaval si smantana. Se aseaza deasupra cealalta foaie de aluat (care nu va depasi marginile) si se inteapa din nou cu furculita. Placinta se lasa la copt cca. 45-50 de minute.

Cu ridichi e incredibila!!!!!!





S-aveti pofta!!! ☐



