

Placintele cu pui si spanac



Dragi mamici, aceste placintele cu pui si spanac ii vor incanta cu siguranta pe puiutii vostri!!! Bogdi meu iubit nu e prieten cu spanacul decat in forma asta: **Spanac cu lapte**, dar acum adora aceste gustarele sanatoase si gustoase ☐

Invitatie de a prepara aceste **placinte** asemanatoare unor empanadas (revin cu reteta zilele astea) le este adresata tuturor vizitatorilor blogului meu!!!

Iar daca nu va este pe plac spanacul, le puteti face si fara...un fel de placintute-**mini pizza** ...cu sunca, salam si cascaval, si tot ce mai scrie pe-acolo prin reteta ☐

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 25 g drojdie proaspata sau 7 g drojdie uscata
- o lingurita zahar
- o lingurita rasa de sare
- 50 ml ulei
- 250-280 ml lapte cald sau apa

Pentru umplutura:

- 250 g spanac fiert (congelat)
- 2 cepe verzi sau 1 ceapa uscata
- 200 g piept de pui fiert sau prajit la gratar ori sunca/pastrama de pui
- 100-150 g branza Feta sau telemea (vaca sau oaie)
- sare, piper
- un ou intreg
- un galbenus pentru uns+putin lapte

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Preparam prima data aluatul, pentru ca trebuie sa-l lasam la dospit cca. 1 ora. Asadar, vom amesteca drojdia cu zaharul pana se lichefiaza. Adaugam o lingura lapte cald, sau apa, amestecam usor si pudram „maiaua” cu putina faina. Lasam la crescut intr-un loc cald, ferit de curenti de aer timp de aproximativ 15 minute.

Cernem faina, tinuta din timp la temperatura camerei, intr-un vas incapator. Adaugam apoi maiaua crescuta, laptele cald, sarea si uleiul, amestecand bine aluatul. Daca aveti un robot de bucatarie, nu va sfiiti sa-l folositi ☐

Aluatul trebuie sa fie elastic. Daca e prea tare, mai adaugati putina apa, iar daca e prea moale, putina faina (ati anticipat asta, asa-i?! ☐).

Se lasa apoi la dospit, intr-o punga sau acoperit cu un servet, intr-un loc cald, pana isi dubleaza volumul.

Pregatire umplutura:

Tocati spanacul fiert; caliti-l impreuna cu ceapa verde, tocata, timp de 2-3 minute intr-o tigaie cu putin ulei. Tocati si pieptul de pui marunt apoi amestecati-l cu spanacul si ceapa calite.

Potriviti de gust, adaugand sare (Feta e deja foarte sarata, deci nu exagerati cu sarea!) si piper si lasati la racit. La final, bateti oul, adaugati-l in compozitia rece impreuna cu branza feta, maruntita si amestecati bine.

Formare placintele:

Intindeti aluatul, nu foarte subtire, pe o planseta unsa cu ulei si decupati din el cercuri. Eu, cu ajutorul unei forme de empanadas, voi daca nu aveti asa ceva, cu un pahar cu gura larga sau cu o forma mai mare rotunda:



Daca doriti sa folositi forma de empanadas la impachetarea acestor placintute, va sfatuiesc sa puneti aluatul la frigider sau chiar congelator timp de 1 ora, dupa care sa rupeti din aluat bucati pe care sa le intindeti in foi. Daca intindeti tot aluatul pe

planseta, veti lucra destul de greu cu el, din cauza aluatului cu drojdie care creste si tot creste!!

Empanadas reusesc mai bine cu aluat fraged sau foitaj...dar cum v-am spus, voi reveni si cu o astfel de varianta cat de curand!!!

Am facut cateva poze asa:





Laura Sava



Dar dupa cateva incercari, fiind in criza de timp, am „invartit” placintelele cu mana.

Astfel, am pus pe fiecare turtita de aluat cate o lingura de umplutura desi o puteti pune doar intr-o parte si apoi acoperiti cu cealalta parte de aluat sau nivelati usor umplutura, ca in poza de mai jos (sa nu acopere in intregime foaia de aluat). La final, indoiti aluatul, sa fie parte peste parte:



Laura Sava

Presati marginile cu dintii unei furculite (sa se lipeasca bine):



Laura Sava

Coacere:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Tapetati o tava cu hartie de copt si asezati placintelele:



Amestecati galbenusul cu o lingurita de lapte cald si ungeti cu o pensula de bucatarie placintelele:



Puneti-le la copt cca. 20 de minute sau pana cand prind o culoare placuta, usor rumenita:



Se pot servi calde sau reci, sunt la fel de gustoase!!!



...sau chiar fierbinti, daca nu rezistati tentatiei de a gusta una imediat ce-ati scos tava din cuptor ☐

Am surprins pana si o sectiune :))



Laura Sava