

# Pogacele cu jumari



*Laura Sava*

Eu, cand aud de pogacele cu jumari, imi aduc mereu aminte de copilarie. Ni le facea buna noastra draga, si le facea ataaat de bune!!!

Le-am incercat si eu anul asta, iata, si pot spune ca m-am descurcat binisor, avand in vedere ca nu am mai facut pana acum asa ceva ☐

Au iesit foarte gustoase, iar data viitoare cand le voi face vor iesi cu siguranta si mai bune!!!! ...si daa, voi tine cont si de aceasta inteleapta propozitie: „aluatul se intinde la o grosime de un deget” nu cum l-am intins eu, adica prea subtire :))

O **reteta** pe care o puteti savura nu doar iarna, de sarbatori, ci si in restul anului, mai ales daca aveti jumari bune, de casa!

## Ingrediente:

- 100 ml lapte
- 30 g drojdie

- o lingurita zahar
- 500 g faina
- 400 g jumari
- 100 g margarina
- 100 ml smantana
- 20-50 ml vin alb
- un galbenus pentru ungere

### Mod de preparare:

Se sfarama drojdia in laptele caldut, se adauga zaharul...eu am facut invers, ca asa am facut tot timpul: pun drojdia cu zaharul, amestec si dupa ce se „topeste” adaug laptele...dar cred ca asta n-are prea mare importanta □



Se adauga o lingura de faina deasupra. Apoi se lasa la dospit intr-

un loc caldut:



*Laura Sava*

Intre timp se toaca jumarile:



*Laura Sara*

Se cerne faina intr-un vas, se adauga margarina, laptele cu drojdie, smantana, putina sare, vinul si se framanta:



*Laura Sava*

Daca aluatul nu e destul de elastic, se adauga inca putin lapte.



*Laura Sava*

Se framanta bine si se intinde pe o suprafata infainata:

*Laura Sava*



Se unge cu jumarile tocate, se adauga sare si piper dupa gust:

*Laura Sava*



Se ruleaza aluatul de jos in sus:



Se întinde în formă de dreptunghi:



...si se pliaza una peste alta marginile laterale:



*Laura Sava*

Se odihnește aluatul o jumătate de ora apoi se repetă plierea de două ori, în timp odihnind aluatul câte o jumătate de ora (sau macar câte 10 minute):



*Laura Sava*

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 200 de grade (foc mare) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare de copt (tava de aragaz).

La sfarsit, aluatul se intinde la o grosime de un deget, din care se decupeaza cerculete nu prea mari:

Laura  
Sava





Se ung la suprafata cu galbenus:

*Laura Sava*



...apoi se pun la copt in cuptorul incins timp de cca. 20 de minute:



*Laura Sava*

Pogacelele cu jumari pe masa, langa celelalte aperitive: **chiftelute la cuptor**, **rosii umplute cu branza Ricotta** si **tort de somon afumat**:

Laura  
Sava





*Laura Sava*