

Prasopita, placinta greceasca cu praz



Haideti sa va arat cum am transformat eu Prasopita, placinta greceasca cu praz pe care speram sa o gasim si in meniurile din Grecia...dar pe care n-am gasit-o ☹ Am reprodus-o foarte usor acasa, din cele cateva carti de bucate cu retete grecesti de unde ma inspir mereu, intr-o varianta mai usoara dar la fel de satioasa si gustoasa!!! Am folosit ultima bucata de Feta greceasca si inca suspin ☹ ...dar am reusit sa prepar multe retete cu ingredientele cumparate acolo, asa ca sunt mai mult decat multumita! Urmatoarea reteta, tot greceasca, va fi una duuulce!!!! :))

Ingrediente:

Umplutura:

- 200 g foi de placinta
- 250 g praz, cantarit dupa ce e curatat

- 2 cepe rosii, medii
- 50 g unt
- 2, 3 linguri ulei de masline
- 200 g branza Feta
- 2 oua
- 100 g smantana acra (fermentata)
- marar sau patrunjel tocat fin (optional)

Crusta:

- 100 g smantana acra (fermentata)
- 2 linguri pesmet
- 100 g cascaval ras
- 100 ml lapte

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit); se pregateste un pahar cu apa si ulei (mai multa apa decat ulei) si se unge cu o pensula de bucatarie (eu am pensula mea de silicon) fundul unei forme, rotunde sau patrate.

Pentru umplutura, se taie prazul in inele subtiri (de obicei, se foloseste doar partea alba a prazului, dar aici puteti pune mai mult, si din tulpina prazului, partea aceea verde deschis) si se toaca ceapa cat mai marunt; se prajesc apoi in tigaia incinsa, cu unt si ulei de masline, timp de cca. 5 minute (amestecati des). Se sareaza, pipereaza dupa gust si se lasa sa se raceasca cateva minute. Se toarna smantana acra si se amesteca bine. Separat, se sfarama branza Feta cu o furculita sau se rade pe razatoarea mare, dupa care se amesteca cu ouale si verdeata.

In continuare, se aseaza in tava un strat de foi (impartatiti-le dinainte in jumatate), unse usor intre ele cu amestecul de apa si ulei. Se toarna umplutura si se niveleaza. Se acopera cu restul foilor, de asemenea, stropite cu apa si ulei.

Pentru crusta placintei, se amesteca toate ingredientele mentionate iar compozitia rezultata se toarna deasupra placintei. Se cresteaza cu un cutit ascutit placinta, portionand-o in bucati potrivite, si

se da la copt pentru aproximativ 40 de minute.



E mult mai buna calda decat fierbinte, pentru ca i se accentueaza

gustul! Si, bineinteles, si rece e grozava!

Sa o savurati cu poftaaa!!!! ☐

