

Spic cu pui



Dragii mei, astazi am pentru voi o surpriza delicioasa, un spic cu pui, o placinta cu pui, de fapt, ce se prepara rapid si e extrem de savuros. Perfect pentru un sfarsit de saptamana relaxant ☐

Tot aluatul de tip **foitaj** va fi vedeta care ne va scoate din incurcatura, adica nu ne va tine prea mult prin bucatarie ☐

Resturile de friptura pot fi folosite cu succes in aceasta reteta!!!

Ingrediente:

- 400 g aluat foitaj

Umplutura:

- un piept de pui intreg (sau doua pulpe mari)

- o ceapa mare
- o legatura ceapa verde
- 2, 3 catei de usturoi
- 50 g unt
- 120 g ciuperci (optional)
- 200 g crema de branza sau branza dulce cremoasa
- frunze de patrunjel, tocate (o lingura mare)
- un ou batut
- sare, piper

Sfat: crema de branza (gen Philadelphia, Almette, etc) poate fi simpla sau cu verdeata. Si, daca vreti, puteti folosi un amestec de crema de branza si branza dulce de vaci. Iar daca nu aveti branza dulce de vaci la indemana, folositi 100 g branza Ricotta + 100 g branza sarata, cum ar fi Feta sau telemea.

Poza noua:



Si doua poze vechi □



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Dezghetati aluatul (scoateti-l, cu o ora inainte de a va apuca de treaba, din congelator). Incalziti cuptorul a 190 grade C (foc mare). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz e perfecta sau una mare, de fursecuri).

Preparare umplutura:

Caliti carnea, taiata dinainte in fasii potrivite, in 2, 3 linguri ulei, la foc potrivit, pana isi schimba culoarea. Lasati sa se raceasca si taiati-o cubulete. Puneti deoparte si acoperiti-o cu un capac. Caliti ceapa cu usturoiul in unt pana se inmoaie, apoi adaugati ceapa verde si ciupercile taiate marunt. Lasati la foc potrivit 5 minute. Lasati sa se raceasca.

Amestecati carnea cu crema de branza (daca folositi branza dulce, scurgeti-o, daca e cazul, si sarati-o dupa gust sau folositi 100g branza dulce+100g branza sarata). Adaugati apoi ceapa calita si patrunjelul verde cu sare si piper.

Asamblare si coacere:

Asezati foaia de aluat direct in tava tapetata cu hartie de copt si subtiati-o putin cu sucitorul. Eu, initial (si in pozele vechi aveti varianta asta) am intins aluatul pe o suprafata infainata, dupa care l-am transferat in tava, dar se manevreaza greu si e stresant, pentru ca in orice moment se poate rupe, asa ca va sfatuiesc sa adoptati prima varianta ☐

Puneti cu o lingura toata compozitia pe mijlocul foii, lasand loc sus si jos si cate 10 cm. de-o parte si de alta. Taiati lateralele in diagonala pana la compozite, in fasii de cca. 2 cm:



Trageti fasiile de aluat una peste alta (nu prea strans):



...alternand in cruce pana jos:



Dupa ce ati „impachetat-o”, lasati-o putin sa se odihneasca. Doar pana cand bateti oul ☐



Ungeti cu oul batut (puteti adauga o lingurita de lapte caldut pentru a a-l fluidiza) toata suprafata placintei:



Coaceti 15 minute la foc mare (190 grade C), apoi scadeti putin temperatura cuptorului, la foc potrivit (180 grade C) si mai coaceti 16-18 minute, sau pana cand placinta este crocanta si aurie:



Dupa ce o scoateti din cuptor, asteptati 10 minute sa se raceasca (aveti voie sa „testati” un capat aburind ☹)



Feliati placinta si mutati feliile pe un platou. Serviti simlu sau cu o salata!



Foooooarte gustoasa!!!

Data viitoare fac, clar, portie dubla!

