

Ingrediente


Piept de pui - 300 de grame


Ciuperci - 150 de grame

Soia - 50 de grame

Delikat legume Marar Piper Sare Pesmet Foi de placinta - 1 pachet

Ulei

 50 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se prajeste ceapa cu ciupercile si carnea de pui ; se ia de pe foc si se adauga soia care a fost fiarta si scursa, mararul tocat marunt, Delikat, piper si sare daca mai este nevoie .Se mai pune putin pe foc si se pune la final si pesmetul.
2. Se pun foile de placinta cate 2 si se taie pe orizontal in 4 fasii si pe vertical in doua -pe fiecare fasie se pune 1 lingura de umplutura si se fac niste trigoane -celelalte foi se acopera cu un prosop umed pana le vine randul ca sa nu se usuce -ca sa nu se desfacă trigoanele la capat se unge cu putina apa.
3. Se prajesc in ulei incins -se scot pe servetele ca sa mai absoarba din ulei -se sevesc atat calde cat si reci.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>