




Placinta cu loboda si marar



Ingrediente

Faina - 1 kilogram
Drojdie - 1 cub
Zahar - 1 lingura
Lapte - 4 linguri lapte cald
Ulei de floarea soarelui - 5 linguri ulei caldut
Loboda - 500 de grame
Ceapa verde - 2 legaturi
Marar - 1 legatura
Branza - 100 de grame

 165 de minute  8 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Aluatul de placinta este acelasi ca la painea de casa. Pui faina intr-un vas si faci o gropita in faina. Acolo pui drojdia frecata cu lingura de zahar si cu 4 linguri de lapte cald. Presari cu faina si lasi aluatul sa creasca.
2. Cand incepe sa creasca bine, framanti aluatul mai departe, numai cu lapte cald. Daca folosesti apa calda in loc de lapte, placintele vor iesi mai aspre. Trebuie sa iasa un aluat vartos. In timp ce framanti aluatul, adaugi cam 5 linguri de ulei caldut.
3. Aluatul este gata cand se desprinde usor de pe vas si face basicute. Atunci il dai deoparte, la loc caldut, sa creasca bine si il acoperi cu un stergar mai gros. Masa pe care lucrezi o ungi cu ulei, iar aluatul dospit il imparti in 14 - 15 bucati.
4. Intinzi fiecare bucata de aluat intr-o foaie cat mai subtire. Ungi si sucitorul cu ulei pentru a lucra mai usor cu el. In mijlocul foii pui umplutura de loboda taiata marunt, amestecata cu ceapa verde taiata si adaugi marar verde tocat marunt. Pui si putina branza ca sa se lege mai bine verdeturile.
5. Marginile foii de aluat le prinzi din loc in loc si le aduci inspre mijlocul placintei, peste umplutura. Strangi aluatul ca sa se lipeasca bine colturile unul de altul. Placintele astfel pregatite le mai lasi putin la dospit si apoi le coci la cuptor sau le prajesti in ulei incins, pe ambele parti. Sunt bune atat calde, cat si reci.

Pofta buna!