




# Placinta cu pui, branza si ciuperci



 70 de minute  6 portii  Mediu

## Ingrediente

Piept de pui - 300 g piept pui taiat cubulete  
Branza telemea - 200 de grame  
Cascaval ras - 200 de grame  
Smantana - 200 de grame  
Oua - 4 bucati  
Ciuperci - 2 borcane ciuperci champignon feliate  
Ceapa - 1 bucata  
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri  
Foi de placinta - 1 pachet  
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingurita  
Piper - 1 varf

## Mod de preparare

1. Se taie ceapa si se caleste in 2 linguri de ulei. Cand devine aurie, se adauga ciupercile spalate si scurse si pieptul de pui taiat cubulete. Se lasa la foc mic si se adauga putina apa pentru a fierbe, circa 10 minute, dupa care se lasa la racit.
2. Intre timp, se unge un vas termorezistent cu unt si se adauga 5 foi de placinta la baza. Compozitia racita se amesteca cu branza telemea, smantana, 2 oua, jumătate din cantitatea de cascaval ras, baza pentru mancaruri Delikat Legume si piper.
3. Se amesteca toate ingredientele si se adauga peste baza de foietaj, in forma deja pregatita. Deasupra, se pune restul de cascaval si se acopera cu 5 foi de placinta peste care se bat 2 oua pentru a prinde o crusta aurie in timpul coacerii.
4. Se lasa la cuptor circa 45 de minute, la temperatura de 200 grade. Optional, in compositie se poate adauga si verdeata. Se serveste calda.

*Pofta buna!*

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