



Placinta dobrogeana cu dovleac



Ingrediente

Apa - 12 linguri
Dovleac - 1 (aproximativ 1.5 kg)
Drojdie - 40 de grame
FainaSare - 1 varf de cutit sare
Scortisoara pisata - 2 lingurite
Ulei de floarea soarelui - 20 linguri
Zahar - 1 lingurita
Zahar pudra - 2 linguri

 115 minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Cum procedezi: freci drojdia cu zaharul pana se lichefiaza. Adaugi treptat apa calduta, sarea, 12 linguri de ulei si faina si framanti un aluat tare.
2. Separat, amesteci uleiul ramas cu faina, pana obtii o compozitie de consistenta smantanii. Intinzi aluatul cu sucitorul, pe planseta presarata cu faina, in strat de 4 - 5 mm, iar deasupra pui compozitia moale. Impaturesti aluatul in patru, il invelesti in folie de plastic si il dai la frigider pentru 30 de minute.
3. Pentru umplutura, cureti dovleacul de seminte si coaja, il razi si il calesti putin, apoi il amesteci cu scortisoara.
4. Scoti aluatul de la frigider si il impartii in 2 bucati, din care intinzi foi. Imbraci baza si peretii tavii cu una dintre foi, intinzi umplutura cu dovleac si acoperi cu cea de-a doua foaie, pe care o intepi din loc in loc cu furculita. Coci placinta timp de 30 de minute, la foc mijlociu, in cuptorul preincalzit. Dupa ce s-a racit, o portionezi si o pudrezi cu zahar.

Pofta buna!

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