



Ingrediente

Aluat pentru placinta - 250 de grame
Branza gorgonzola - 250 de grame
Ceapa verde - 3 bucati
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 10 grame
Lapte - 100 de mililitri
Mazare - 300 de grame
Morcov - 2 bucati
Oua - 2 bucati
Ulei de masline - 20 de mililitri

90 de minute

5 portii

Mediu

Mod de preparare



1. Se taie marunt ceapa si morcovii. Se incinge uleiul in tigaie si se caleste ceapa, pana se inmoaie. Se adauga mazarea si se lasa pe foc aproximativ 5 minute. Se azoneaza cu jumatate din cantitatea de baza pentru mancaruri Delikat Legume, se ia de pe foc si se lasa deoparte.



2. Se bat ouale cu laptele si cu restul de baza pentru mancaruri Delikat Legume separat, intr-un bol.



3. Se aranjeaza foaia de placinta in forma unsa cu ulei si se pune la copt.



4. In forma cu aluatul semicopt, se pune jumatate din amestecul de mazare, se presara branza si se adauga restul de combinatie.



5. Se acopera cu oul batut. Se coace la cuptor la 180 de grade timp de aproape 40 de minute. Se serveste rece.

Pofta buna!

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