



Ingrediente

Apa - 1 pahar
Faina - 250 de grame
Oua - 1 bucata
Sare Ulei de floarea soarelui - 1 pahar
Varza murata - 300 de grame
Zahar - 1 lingura

 100 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Apa, uleiul si sarea se amesteca intr-un bol. Se adauga faina pana iese un aluat de consistenta potrivita.
2. Separat, varza murata se taie fin si se caleste in ulei cu putin piper.
3. Aluatul se intinde sub forma de foaie. Se taie patrate si se pune varza la mijloc. Se inchid sub forma de plic sau de rulou.
4. Se pun intr-o tava unsa cu ulei. Se aseaza varzarile in tava si se ung cu un ameste de ou cu zahar. Apoi se dau la cuptor aproximativ 30 de minute sau pana cand se rumenesc.

Pofta buna!

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