



PLACINTA CU VARZA MURATA

Timp preparare: 1h20min Numar portii: 8

Realizam aluatul prin combinarea tuturor ingredientelor, mai putin varza. Framantam pana obtinem un aluat pe care il lasam la crescut aproximativ 30 min.

Obtinem 8 bile de aluat pe care le intindem cu sucitorul pe masa de lucru. Incercam sa obtinem o forma rotunda. Punem compozitia (varza murata taiata fasii, amestecata cu putin piper si ulei). Impachetam sub forma de rulou, sau sub forma de plic (pliem in 2).

Placintele le punem in cuptorul preincalzit la 180C pana se rumenesc sau le putem face in tigaie daca le-am facut sub forma de plic (in tigaie fara ulei, fara grasimi, direct pe tigaia incinsa).

Ingredientete:

- 800g faina
- 25g drojdie
- 150ml ulei
- 250ml lapte / 250ml apa
- 1lgt otet
- 1lgt de sare si 1lgt de zahar
- 1kg varza murata

*Puteti umple placintele cu orice aveti prin camara: legume gatite, mere rase, visine, etc.