



Plăcintă Borek cu brânză sărată

Pași: 10

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

3	foi yufka (foi turcești de plăcintă, cca 250 g)	300 g	brânză feta
2	ouă mari	4 linguri	iaurt natural mai dens
250 ml	lapte	100 g	unt + unt pentru tapetat forma
	Ingrediente pentru uns plăcinta:	1	ou
2 linguri	iaurt	2-3 linguri	lapte

Mod de preparare

Pasul 1. Scoate foile yufka, întinde două dintre ele pe masă și lasă-le să se usuce pentru 10-15 minute.

Pasul 2. Tapetează forma cu unt și pune a treia foaie în formă. Marginile foii vor depăși forma, dar le vom folosi pentru a închide plăcinta cu ele.

Pasul 3. Într-un bol, bate ușor ouăle, cu o furculiță sau un tel, apoi adaugă untul topit (rece), laptele, iaurtul și brânza feta dată prin răzătoarea cu găuri mici sau zdrobită cu furculița și amestecă.

Pasul 4. Adaugă 2-3 linguri din umplutură peste foaia yufka din formă și întinde-o pe toată suprafața ei.

Pasul 5. Rupe în bucăți neregulate celelalte două foi rămase.

Pasul 6. Înmoaie câte o bucată de yufka în umplutură și pune-o în formă. Vei forma straturi de yufka și umplutură.

Pasul 7. După ce ai terminat foile și umputura, închide plăcinta aducând marginile primei foi în centrul plăcintei. Nu-ți face griji dacă foile s-au uscat, le poți rupe și acoperi plăcinta.

Pasul 8. Amestecă un ou cu 2-3 linguri de lapte și bate-le cu furculița până când se omogenizează.

Pasul 9. Unge ultimul strat de foi cu acest amestec.

Pasul 10. Coace plăcinta în cuptorul preîncălzit la 180 de grade pentru 35-40 de minute. După ce se răcește puțin o poți servi.

Poți adăuga în umplutură mărar sau pătrunjel, tocate mărunt. De asemenea, poți înlocui brânza feta cu telemea sau altă brânză cu o consistență asemănătoare brânzei feta.

Hrănește-ți pasiunea la Selgros și alege calitatea pentru familia ta. Descoperă ofertele top și profită de cele mai bune prețuri la produsele preferate.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Plăcintă Borek cu brânză sărată

Stand 12.11.2023