



## Plăcintă Borek creață cu carne

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1/2	pachet de foi de plăcintă yufka	500 g	carne de vită, tocată
1	ceapă mică	2	căței de usturoi
1/2 linguriță	de chimion măcinat	1/2 linguriță	de boabe de coriandru măcinate
1	mână de pătrunjel tocat		sare și piper
2	ouă	200 g	iaurt gras
1/2 linguriță	de curcuma	50 ml	ulei de măsline
	semințe de susan și chimen negru		boia de ardei iute

### Instructions

**Pasul 1.** Toacă ceapa și călește-o în ulei.

**Pasul 2.** Adaugă usturoiul mărunțit și apoi carnea tocată împreună cu chimionul, coriandrul, sarea și piperul.

**Pasul 3.** Amestecă până când e gătită, fără să o rumenești. Când e gata, adaugă pătrunjelul și las-o la răcit.

**Pasul 4.** Pentru sos: bate ușor ouăle cu sare, piper, curcuma și boia. Adaugă iaurtul și uleiul de măsline.

**Pasul 5** Separă câte o foaie de plăcintă și taie-o în două. Unge cu sos prima jumătate și suprapune-le. Pe latura lungă a foilor pune umplutura de carne și rulează cu grijă până la capăt. Strânge ruloul în formă de melc.

**Pasul 6.** După ce le-ai umplut pe toate, așază-le într-o tavă, unge-le cu sosul rămas și presară susan și chimen negru.

**Pasul 7.** Lasă-le la cuptorul încins la 180 de grade pentru 20-22 de minute.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Plăcintă Borek creață cu carne

Stand 12.11.2023