

Placinta cu ciuperci



Aceasta placinta este un substitut excelent pentru pateurile sarate de cofetarie. Este un aperitiv pe care il poti servi musafirilor tai chiar si in zilele de sarbatoare.

Ingrediente aluat: 500 g de faina, 200 ml ulei, apa calduta, sare.

Ingrediente umplutura: 2 cepe, 200 g de ciuperci, 1 legatura de marar, sare, piper.

- Pune faina pe blatul din bucatarie sub forma unei gramajoare. Fa o mica adancitura in mijlocul acesteia si adauga sarea, uleiul si putina apa calda. Foloseste-te de o furculita si incepe sa omogenizezi ingredientele umede inaintand spre faina. Daca simti nevoia, mai adauga apa.
- Dupa ce ai terminat de framantat, lasa aluatul sa se odihneasca.
- Toaca ceapa felii subtiri. Caleste-o in ulei.
- Dupa ce s-a inmuia ceapa, adauga si ciupercile maruntite.

arctic

- La final pune mararul tocat, sarea si piperul.
- Intinde 4 foi din aluatul rezultat.
- Unge o tava cu ulei, apoi asaza prima foaie. Pune o parte din umplutura, apoi adauga urmatoarea foaie si tot asa pana la final. Ai grija ca ultimul strat sa fie reprezentat de o foaie. Unge-o foarte bine cu ulei.
- Da placinta la [cuptor](#) pentru 15-20 de minute.