



reteta-video.ro

Placinta Creată cu Branza Sarata, Marar, Ceapa Verde cu Foi Subtiri

Placinta creată cu branza sarata, marar si ceapa verde pe cat de bine arata, pe atat de buna este, pe cuvânt! Bine, recunosc, eu mare slabiciune pentru genul asta de **placinta cu foi cumparate**, ca e sarata sau dulce. Mi se pare cea mai simpla si mai rapida **placinta cu branza** pe care o poti face chiar daca ai doar 20 de minute la dispozitie, de fapt dureaza chiar mai putin pana cand ajungi la cuptor.

Este foarte asemanatoare cu placinta dobrogeana sau mocaneasca, cea care nu lipseste niciodata in Dobrogea de pe masa de Anunț și nici a Duminicii Lasatului sec de branza. Originea acestei **placinte cu branza cu foi subtiri** este turceasca, dar s-a raspandit in zonele care au fost sub ocupatie otomana, ajungand si la noi, la greci, bulgari sau sarbi. Multe popoare au adoptat si numele turcesc burek sau borek.

Este insa asemanatoare, dar nu la fel. Pentru ca varianta de **placinta creată** este mult mai simplu de preparat decat placintele traditionale, fiecare foaie trebuie unsa si avut grija sa nu se rupe pentru ca, in acest caz foile se pliază si nu se aseaza in straturi. Un fel de a face Marie, dar cu alta paralie! Iar increstaturile alea nu sunt doar pentru aspect, ii dau o textura grozava **placintei cu telemea**, crocanta suprafata, aerata si cremoasa in interior, cu multe straturi si umplutura generoasa. Oricat de priceput ai fi, insa, de multe ori pica tare sa poti incropi ceva rapid, nu-i asa? Ei bine, fix asa e aceasta **placinta cu branza sarata!**

Primavara imi place sa fac **placinta cu marar si ceapa verde**, care sa o parfumeze, sa simt ca, dupa ce am asteptat toata iarna trufandelele, in sfarsit pot sa ma bucur de ele. In plus, am folosit ingrediente simple si, inca de cand era in cuptor, **placinta sarata** mi ne-a ametit cu mirosul. Asteptarea nu a fost usoara! Pentru ca in ciuda faptului ca se pregateste repede, totusi trebuie sa ai rabdare!

Acum nu ca vreau sa va pun la treaba, dar o poate face si un copil (si ar putea sa fie chiar super distractiv). Dar cata bucurie aduce o masa de familie o tava mare de placinta? La noi multa, multa! Si merge perfect si cand se anunta musafiri, cand poti sa pui **placinta sarata** **aperitiv**. E versatila si te cucerește de la prima muscatura. La sfarsitul retetei gasiti si cateva sfaturi ca sa va iasa perfect! Sa va amuzati si folositi!

Alte retete de placinte rapide cu branza gasiti aici:

[Tarta cu Leurda si Branza](#)

[Placinta cu Spanac si Branza](#)

[Tarta Sarata cu Branza si Rosii Cherry](#)

[Placinta Creată cu Branza Dulce si Stafide](#)

[Placinta cu Iaurt, Branza si Visine cu Foi Subtiri din Comert](#)

INGREDIENTE:

Pentru placinta:

1 pachet cu foi fine pentru placinta (400 g)
400 g de branza telemea
250 g de branza proaspata de vaci
3 oua
2 legaturi de ceapa verde
o legatura de marar

Pentru amestecul de turnat deasupra:

3 oua
200 g de smantana
250 ml de apa minerala carbogazoasa
70 g de unt, cu minim 80% grasime, topit
piper proaspat macinat
sare
seminte de susan sau negrilica

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire umplutura pentru placinta creata cu branza.

Incalzim cuptorul.

Ungem cu unt topit o tava cu dimensiunile de 30x35 cm, si baza si marginile.

Tocam marunt ceapa verde, doar cozile, si mararul.

Batem bine 3 oua.

Radem branza telemea pe razatoarea mare.

Peste branzeturile rase punem branza proaspata de vaci si o desfacem cu o furculita.

Peste branza punem ouale batute, mararul, ceapa verde si amestecam bine.

2. Pregatire topping pentru placinta creata.

Peste 3 oua punem putina sare si le batem bine.

Adaugam smantana si piper proaspat macinat si amestecam pana la omogenizare.

Turnam apa minerala carbogazoasa si untul topit si racorit si amestecam.

3. Asamblare placinta cu branza si foi de placinta pliate.

Desfacem foile de placinta din pachet. Luam una din ele, o indoim sa fie cat baza tavii, o aranjam in tava si o ungem cu unt topit.

Pe foaia de deasupra punem, din loc in loc, o lingura cu varf din umplutura de branza si o intindem (neregulat) pe toata suprafata.

Strangem foaia, ca si cum am forma un evantai si o asezam intr-o tava pregatita, incepand cu una din laturi.

Pregatim la fel fiecare foaie de placinta, punem cate o lingura plina cu umplutura de branza, o intindem si pliem. Apoi le aranjam in tava cat mai apropiata una langa alta.

Dupa ce am asezat toate foile in tava, turnam peste ele compozitia de oua, smantana, apa minerala si unt.

4. Temperatura si timp de coacere.

Scuturam usor tava cu placinta pentru ca lichidul sa patrunda peste tot si presaram deasupra seminte de susan, negru sau alb, sau seminte.

Punem placinta cu branza sarata in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 50 de minute, pana cand este rumenita, crusta de deasupra este crocanta si foile se umfla.

5. Servire placinta cu branza cu foi subtiri.

Lasam placinta sa se raceasca 30-45 de minute, apoi o putem felia. Este buna si calda, dar si rece, la micul dejun langa un iaurt sau un pahar cu lapte batut, ca aperitiv, la pranz sau la cina, langa o salata sau un sos tzatziki, de luat la pachet sau la picnic.

Se pastreaza in frigider acoperita 3-4 zile, insa in timp crusta nu va mai fi la fel de crocanta.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Placinta Creata cu Branza Sarata, Marar, Ceapa Verde si Foi Subtiri*.
POFTA BUNA!**

SFATURI:

1. Placinta creata poate fi facuta cu foi subtiri facute in casa, foi yufka, foi filo (phyllo) sau foi de lavas (lavash). Daca o faceti cu foi de placinta din comert, cititi eticheta si alegeti un produs care sa contina doar apa, faina si sare. Puteti sa faceti placinta cu foi proaspete sau congelate, dar nu cu aluat fraged sau foietaj. Daca folositi foi fine congelate, lasati-le sa se decongeleze inainte de a fi folosite in frigider.

2. Este obligatoriu sa facem placinta cu ceapa verde? Nu, o puteti omite sau o puteti inlocui cu ceapa uscata, praz sau spanac proaspat sau calite putin inainte. La fel de puteti face placinta cu spanac congelat, decongelat inainte si bine scurs, leura proaspata, loboda, urzici, merg toate trufandalele de primavara. Daca o faceti cu ceapa verde, folositi doar cozile fragede, tulpinile le pastrati pentru un alt fel sau alta mancare.

3. Daca nu vreti sa faceti placinta sarata cu marar, il puteti inlocui cu patrunjel sau alte verdeturi.

4. Ce branza folosim la placinta sarata? Umplutura poate fi un mix de branzeturi adunate din frigider: branza de vaci (si mai buna este cea facuta in casa), crema de branza sau cottage cheese, urda, care aduc cremozitate si echilibreaza gustul intens al branzeturilor sarate. Pe langa acestea, aveti nevoie de o branza uscata: telemea (de oi sau de vaca), Feta, branza de burduf sau cas. Nu este necesar sa folositi branza sarata daca va creati propriul amestec din ceea ce aveti la indemana si ce va place. Puteti pune si putin cascaval afumat sau simplu, parmezan, Emmentaler, Gouda sau Cheddar. Important este ca umplutura pentru placinta cu branza sa fie consistenta, groasa, legata, sa nu curga.

5. La umplutura placintei suntem atenti cu sarea. Mai puteti adauga, evident dupa gustul vostru, usturoi zdrobit, boia dulce, cimbru, busuioc, cimbru, oregano, bucatele de rosii uscate. Puteti sa faceti placinta sarata diferit de fiecare data.

6. Dupa ce pregatiti umplutura pentru placinta cu branza o impartiti la ochi, cat sa va ajunga ca sa umpleti toate foile gasite in pachet. Obiceiul sunt cel putin 12 foi, maximum pe care eu l-am gasit a fost de 15, asta depinde de brand.

7. Smantana folosita trebuie sa fie fermentata (nu smantana pentru gatit) si cat mai grasa (cu minim 20% grasime), aceasta va face umplutura placintei mai cremoasa.

8. Cu ce putem inlocui apa minerala carbogazoasa? Cu lapte dulce, iaurt, sana sau kefir.

9. In cazul placintei crete, nu trebuie sa ungeti fiecare foaie cu unt. Nu este nevoie nici sa le desfaceti individual, doar ca trebuie sa le separati usor, cat foile sa nu se usuce si sa devina casante.

10. In cazul in care gasiti foi de placinta rupte, acestea pot fi folosite fara probleme pentru ca oricum in placinta ele se vor aseza bine.

11. Daca tava in care coaceti placinta cu branza este mai mica decat dimensiunea foilor le puteti indoi. La fel de bine puteti sa coaceti placinta intr-o tava rotunda, asezand foile umplute si inestetite, una in prelungirea celeilalte, sub forma de melc.

12. Ca sa fiti siguri ca umplutura pentru placinta ajunge peste tot in mod uniform, adica si pe margini si prin colturi si intra bine prin foaie de placinta inestetita, este de preferat sa folositi un polonic sau o lingura.

13. Nu uitati sa scuturati bine tava cu placinta cu branza inainte sa o puneti in cuptor, asta pentru ca umplutura sa patrunda peste tot.

14. Temperatura si timp de coacere. Acesta depinde de cuptor, inea placinta trebuie coapta lent. Daca vi se pare ca se rumeneste repede, in ultimele 10-15 minute o acoperiti cu o hartie de copt umezita si bine stoarsa. Daca vi se pare ca nu este rumenita suficient mai lasati putin. Important este ca deasupra ei sa se formeze o crusta crocanta.

15. Pe masura ce placinta cu branza se raceste, aceasta se va lasa: este normal.

16. Lasati placinta sa se raceasca putin inainte de servire! Stiu ca in general placinta cu branza este buna cand e fierbinte, in sfatuiesc sa o serviti putin calduta sau chiar rece. Aromele din umplutura au timp sa se aseze si se vor simti mai bine si, in plus, se vor simti mai frumoase.