

Placintele cu legume

written by Andreea



Nici nu pot sa va spun cat de incantata sunt de aceste placintele! Sunt atat de bune, satioase, cu aspect tare placut si reprezinta un aperitiv excelent. Bineinteles ca exista si varianta mai light si chiar si varianta de post daca renuntam la produsele lactate si la oua. Ceea ce este si mai placut este faptul ca in aceste placintele putem pune ce legume dorim si in ce cantitati dorim. Nu va mai tin de vorba, ci va spun ce si cat am folosit eu:)

10 ciuperci champignon

1 buchet broccoli

1 zuchinni

2 morcovi

1 ardei gras rosu, 1 ardei gras verde, 1 ardei gras galben

2 foi de placinta

2 oua

100 g unt

100g cascaval ras

2 linguri de smantana

sare, piper, 1 lingura de seminte de susan

Mai intai am pus la fiert o oala cu apa si sare, cand a dat in clocot, am pus buchetelele de broccoli si le-am lasat 5 minute sa fiarba, apoi le-am pus la scurs.



am spalat ardeii



ciupercile si zuchinni



apoi le-am tocat dupa cum urmeaza: ciupercile feliute mai mari



ardeii in bucati mai maricele, zuchinni si morcovii in rondele



apoi am inceput sa le calesc in cantitati mici de unt, dar pe rand, fara a uita sa pun sare si piper:
prima data ciupercile



apoi ardeii, bineinteles cu sare si piper □



apoi zuchinni



morcovii



am pus apoi toate legumele intr-un castron mai mare si le-am lasat sa se racoreasca



(am pus legumele la calit foarte putin, numai cat sa se inmoaie usor de tot, le-am calit ca sa nu isi lase zeama la copt , dar se si pot fierbe), apoi am adaugat peste ele un ou si am amestecat bine



peste ele am presarat cascavalul ras, am amestecat din nou bine



in tava am intins o foaie de aluat



peste foaie am pus umplutura de legume



pe deasupra am mai presarat un pic cascaval



si le-am acoperit cu cea de-a doua foaie de aluat



am batut celalalt ou



am adaugat si 2 linguri de smantana



am uns foaia cu acest ou, iar peste am presarat susanul



am dat la cuptor 30 de minute si iata ce a iesit:



am taiat in mai multe placintele



au un colorit superb!



si un gust sublim!
se pot servi si calde si reci



vi le recomand cu caldura



eu le-am servit chiar la micul dejun ☐



Enjoy!