

Placinte chinezesti cu ceapa verde

written by Andreea



Placinte chinezesti cu ceapa verde o reteta de post cu aluat crocant, umplutura cu ceapa verde, se desfac in multe foite si sunt absolut delicioase!

Ma leaga multe amintiri despre aceste placinte si imi sunt tare dragi. Atunci cand eram in China le consumam cu placere la micul dejun sau uneori chiar la pranz ca gustare. Pe vremea studentiei mele in China era destul de greu sa iti pregatesti mancare la camin. Dar aveai destul de multe optiuni unde sa mananci, mai ales ca erau multe restaurante in jurul campusului unde invatam si chiar foarte multe gherete cu mancare de tip street food.



Prietenii nostri chinezi mancau des acest tip de placinte chinezesti cu ceapa verde si la recomandarea lor am inceput sa mancam si noi. Sincer, prima data mi s-au parut putin mai grele, avand in vedere ca cei care le pregateau puneau cate un pumn de ceapa verde in ele, insa cu timpul m-am obisnuit si au inceput sa imi placa din ce in ce mai mult.

Cand am ajuns acasa, am testat diferite variante si retete pana am ajuns la varianta de astazi care este identica cu cea din China. Placintele se topesc in gura, sunt foarte placute la gust, se desfac in foite multe si sunt absolut delicioase!

Trebuie sa va mai spun ca metoda de preparare a acestor placinte este un pic mai aparte, in sensul ca faina se

opareste cu apa si apoi se adauga apa rece, pentru a obtine un aluat moale dar si foarte elastic. Bineinteles ca aici este foarte importanta si faina care trebuie sa fie de calitate. Faina mea de calitate folosita aici a fost faina de grau superioara 000 de la Baneasa. Placintele au iesit spectaculos!

Placintele au ingrediente foarte putine si toate sunt vegane, deci puteti considera aceste placinte ca fiind unele de post.

Pe blog mai puteti gasi o reteta minunata de placinte cu varza, tot de post si ea, sau tot din categoria chinezesti mai gasiti pe blog si placinte chinezesti cu carne.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- Pentru aluat:
 - 300 g faina 000 Baneasa
 - 1 lingurita sare
 - 100 ml apa fiarta
 - 50 ml apa rece
- Pentru umplutura:
 - 50 g faina 000 Baneasa
 - 100 ml ulei floarea soarelui
 - $\frac{1}{2}$ linguita sare
 - 10 fire de ceapa verde



Pregatiti aluatul: intr-un bol incapator amestecati faina impreuna cu sarea. Turnati treptat apa fiarta si amestecati incontinuu pe masura ce turnati apa folosindu-va de o furculita sau 2 betisoare chinezesti. Continuatii sa amestecati aluatul cu betisoarele pana obtineti o compozitie uscata si nisipoasa.



Turnati apa rece si continuati sa amestecati pana ce aluatul

incepe sa se lege. Daca vi se pare ca aluatul este prea uscat, mai puteti adauga treptat 1-2 linguri de apa pana obtineti consistenta dorita.



Framantati aluatul 2-3 minute apoi acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l deoparte.



Intre timp, pregatiti umplutura: intr-un castron amestecati faina impreuna cu sarea si uleiul pana ce obtineti o compozitie lichida si vascoasa.



Pregatiti ceapa verde pentru placinte chinezesti cu ceapa verde: curatati ceapa, spalati-o si curatati-o bine, tocati in bucatele mici si lasati deoparte.



Indepartati folia alimentara, framantati aluatul pentru 1 minut, impartiti aluatul in bile cu greutatea de 75-80 grame. Acoperiti bilele de aluat cu folie alimentara.



Pregatiti placintele: luati o bila de aluat, presarati putina faina pe suprafata planului de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti foaia de aluat intr-un dreptunghi de aproximativ 15x25 cm. Daca iese mai mic de atat, chiar nu este nicio problema. Insa aveti nevoie de o foaie de aluat destul de subtire.



Luati o lingura din pasta de faina si intindeti pe toata suprafata foi de aluat. Aici puteti sa intindeti pasta cu ajutorul mainilor daca va este mai usor asa.



Presarati cam 3 linguri de ceapa verde tocata pe toata suprafata aluatului.



Apucati de latura mai lunga a dreptunghiului si rulati strans formand un sul de aluat.



Apoi rulati sulul de aluat, dandu-I o forma de melc. Repetati operatiunea cu toate bucatile de aluat.



Luati un melc format si aplatizati-l usor cu mana. Treceti pe deasupra cu sucitorul si intindeti un disc cu diametrul de 15-17 cm.



Puneti o tigaie pe foc si puneti aproximativ 1 lingura de ulei. Puneti placinta in tigaie si gatiti timp de 1 minut. Acoperiti tigaia cu capac si mai gatiti 3-4 minute pana ce placinta este rumena pe o parte. Invertiti placinta si pe cealalta parte, acoperiti tigaia cu capac si mai gatiti 1-2 minute.



Scoateti placinta din tigaie, pastrati la cald si continuati cu restul placintelor.



Cel mai bine se consuma calde aceste Placinte chinezesti cu ceapa verde si sunt absolut delicioase!



Pentru un gust si mai bun dar si pentru a mai "taia" din senzatia de prajit, consumati placintele cu un amestec de sos de soia, otet de orez negru si putin usturoi zdrobit.



Sunt minunate aceste placinte chinezesti cu ceapa verde!

