

Bougatsa rapida

written by Andreea



Bougatsa rapida cu foi subtiri de placinta, crema de gris si vanilie, pudrata cu zahar si scortisoara. Un desert grecesc rapid foarte usor de pregatit.

Deja mi-e dor de vara si de zilele de concediu din Grecia, asa ca azi am pregatit o placinta care sa imi mai aline dorul.

In Grecia placinta aceasta este pregatita cu foi subtiri pregatite in casa, insa exista si varianta rapida, poti folosi si foile subtiri pentru placinta. Combinatia de foi subtiri si crema de gris este divina!



Promit ca intr-o zi va urma si o postare cu placinta greceasca originala, cu foi de casa facute de mine ☺. Dar pana atunci sa va spun despre crema: are ingrediente putine, se pregateste foarte usor si rezista bine la copt. Pentru crema eu am folosit grisul de la Baneasa, un gris cu o granulatie fina si perfect pentru acest tip de crema!

Pe blog mai gasiti si alte placinte delicioase precum: placinta invaritata cu dovleac, placinta greceasca cu spanac, placinta spirala cu branza,

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

- *Ingrediente (pentru 4 placinte mari)*
- 12 foi subtiri de placinta
- 100 g unt topit si racit
- *Pentru crema:*

- 1 litru lapte
- 200 g gris Baneasa
- 150 g zahar
- Coaja de la 1 lamaie
- 1 varf cutit sare
- 2 oua
- 2 lingurite pasta de vanilie (sau zahar vanilat)
- 100 g unt
- *Pentru finisat:*
- Zahar pudra
- 1 lingurite scortisoara pudra



Mai intai pregatiti crema: intr-o cratita puneti laptele impreuna cu zaharul si coaja de lamaie si sarea. Aduceti la punctul de fierbere si apoi adaugati grisul amestecand incontinuu cu telul.



Fierbeti crema pana se ingroasa avand grija sa nu se prinda de fundul oalei. Dati cratita deoparte, adaugati zaharul vanilat si untul.



Amestecati bine si lasati deoparte sa se racoreasca. Dupa 10 minute adaugati si ouale, amestecati din nou bine.



Montati Bougatsa rapida: luati o prima foaie, ungeti-o cu unt topit, ungeti cu unt si a doua si a treia foaie. Impartiti crema in 4 parti egale pentru fiecare placinta pe care o veti face. puneti o parte din crema in mijlocul foilor de placinta.



Aduceti o latura mai lunga spre mijloc, ungeti cu unt apoi si cealalta latura, ungeti din nou cu unt.



Apoi aduceti capetele la mijloc, ca si cum ati inchide un plic. Ungeti din nou cu unt.



Asezati placinta cu partea de sus in jos pe o tava acoperita cu hartie de copt. Ungeti cu unt si partea de deasupra. Repetati cu celelalte ingrediente pentru a forma restul de 3 placinte.



Daca nu consumati toate placintele deodata, puteti sa le formati si sa le congelati asa deja formate, in stare cruda. In momentul in care doriti sa le consumati, puteti sa le scoateti din congelator si sa le puneti la copt.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Dati placintele la cuptorul incins pentru aproximativ 20 de minute pana ce devin rumene.



Pe deasupra pudrati zahar pudra si scortisoara.



Bougatsa rapida este foarte buna si calda si rece, dar personal imi place mai mult sa o consum cat este calda.



Enjoy!

Salata de tabbouleh

written by Andreea



Salata de tabbouleh sau salata de patrunjel cu cous-cous, menta si rodie. Condimentata cu melasa de rodii, si lamaie. O salata delicioasa, de post, plina de vitamine si nutrienti.

Aceasta salata este cea mai iubita si mai sanatoasa salata din tarile arabe. Ea poate fi gasita in mai multe variante, in special cu rosii si castraveti, insa neaparat cu patrunjel si cous cous.



Pentru ca in aceasta perioada rosiile si castravetii nu mai sunt in sezon, am ales sa nu le mai adaug in aceasta salata. In schimb, am folosit cous-cous delicios de la Baneasa. Acest cous-cous nu doar ca este tare bun la gust, insa da salatei si consistenta si o textura minunata!

Pe blog mai gasiti si alte salate precum: salata de paste cu legume, salata calda de naut, salata de couscous cu dovleac.

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

- Ingrediente:
- 70 g cous-cous Baneasa
- 150 ml apa fiarta+1 lingura ulei
- 3 legaturi patrunjel
- 1 legatura menta
- 1 ceapa rosie mica
- 3 linguri boabe de rodie

- Sucul de la 1 lamaie
- 2 linguri ulei de masline
- 1 lingura melasa rodii
- Sare si piper proaspat macinat



Pentru inceput, puneti cous cous intr-un vas adanc. Fierbeti apa si turnati peste cous cous, adaugaati 1 lingura ulei si putina sare. Amestecati totul cu o lingura, dupa care acoperiti vasul cu un capac.



Lasati deoparte pentru 15 minute. Ideal este sa lasati chiar mai mult cous cous ca sa se raceasca.



Daca il adaugati in salata cat este fierbinte, celelalte ingredient se inmoaie datorita caldurii reziduale din cous cous.



Intre timp, pregatiti restul ingredientelor: Tocati foarte martunt patrunjelul, menta si ceapa



Desfaceti rodia si scoateti boabele.



Intr-un bol adaugati patrunjelul, menta si ceapa tocate.



Ridicati capacul de pe vasul cu cous cous, cu ajutorul unei furculite amestecati usor pentru a deveni pufos. Puneti cous cous racit in vas, dupa care adaugati boabele de rodie.



Condimentati cu ulei de masline, melasa de rodii, suc de lamaie, sare si piper. Potriviti la gust.



Puneti salata de tabbouleh pe platoul de servit



garnisiti cu Frunze de menta proaspata si boabe de rodie.



Puteti consuma aceasta salata de tabbouleh ca atare sau alaturi de carnuri, hummus sau alte legume.



Enjoy!

Bulz la cuptor

written by Andreea



Bulz la cuptor pregatit intr-o varianta mai rapida cu straturi de mamaliga, branza si sunca, iar pe deasupra ou.

Desi bulzul traditional se pregateste in portii rotunde cu mamaliga si branza de burduf, exista si varianta mai moderna la cuptor. Preparatul acesta este perfect pentru zilele reci si friguroase atunci cand doresti sa mananci o mancare calda si satioasa.



Partea buna la acest bulz este ca poti sa jonglezi cu ingredientele si cu cantitatile. Spre exemplu, am vazut cateva variante de bulz la cuptor in care se puneau si smantana. Eu una nu obisnuiesc sa pun si smantana, inasa adaug putin unt in mamaliga.

Referitor la mamaliga: puteti folosi ce malai doriti voi. Exista acum multe variante de malai asa ca puteti face cu malaiul preferat. Eu am folosit astazi malaiul pentru mamaliga rapida de la Baneasa. A rezultat o mamaliga cremoasa si tare buna! Si da, malaiul a fiert mai repede decat cel clasic. In plus, am optat pentru o mamaliga mai moale pe care sa o pot intinde in straturi in tava mea pentru copt.



Pe blog mai gasiti si faimoasa turta de malai de la mamaie si crema de mamaliga cu naut si chorizo.

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

- Ingrediente:
- 250g malai pentru mamaliga rapida Baneasa
- 2 litri apa
- 1 lingura sare
- 50 g unt
- 300 g sunca sau kaizer
- 200g branza de burduf sau telemea
- 3-4 oua



Pregatiti mamaliga: puneti pe foc o oala cu 2 litri apa si sarea. Aduceti apa la punctul de fierbere. In momentul in care apa a dat in clocot adaugati trepatat malaiul in timp ce amestecati rapid cu ajutorul unui tel.



Puneti capacul oalei si lasati sa fiarba 3 minute. Adaugati untul, amestecati bine si mai lasati sa fiarba 2 minute. Luati oala de pe foc si lasati deoparte mamaliga acoperita.



Pregatiti bulzul la cuptor: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava si lasati deoparte.

Taiati sunca in fasii subtiri si prajiti fasiile la foc mic pana ce devin rumene.



Scurgeti-le bine de untura si puneti-le pe servete de bucatarie pentru a elimina toata grasimea.



In tava pregatita puneti jumatate din cantitatea de mamaliga, intindeti bine mamaliga pe fundul tavii.



Radeti branza sau telemeaua pe deasupra intr-un strat uniform. Presarati sunca prajita pe deasupra.



Continuati cu cealalta jumatate de cantitate de mamaliga, nivelati bine.



Cu ajutorul unei linguri faceti 3-4 adancituri pentru a putea pune ouale.



Spargeti cate un ou si asezati-l in adancitura formata. Pe deasupra presarati branza rasa si fasii de bacon.



Dati bulzul la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Aveti grija ca ouale sa fie gatite, dar sa ramana moi si cleioase.



Consumati bulzul fierbinte. Daca va ramane si pentru a doua zi, il puteti reincalzi la cuptor.



Enjoy!



Orez persan

written by Andreea



Orez persan aromat cu sofran, cardamom, ienibahar, anason si scortisoara, se potriveste ca garnitura la orice preparat cu carne sau legume.

Daca nu stiti cum sa mai pregatiti orezul, va las aici o idee absolut fabuloasa! Poate unora dintre voi nu va place orezul fiert simplu si doriti sa il aromatizati cu ceva condimente. Desi multa lume asociaza orezul simplu fiert cu mancarea de spital, daca il preparati corect si cu condimentele potrivite, orezul poate capata un gust minunat si o textura perfecta!



Pentru a pregati acest orez persan aromat aveti nevoie de orez basmati, acest orez cu bob subtire si continut mic de amidon. In plus, aveti nevoie si de cateva condimente intregi. Chiar daca veti gasi printre condimente si scortisoara, sa stiti ca nu veti simti gust de dulce sau prea aromat, condimentele intregi nu fac decat sa dea o aroma suava orezului fara sa il condimenteze in exces.

Spre deosebire de orezul cu bob rotund care contine mult mai mult amidon, acest orez basmati reuseste sa isi pastreze forma si textura in timpul gatirii. Insa pentru acest lucru, trebuie sa respectam niste pasi simpli.



Atunci cand am vorbit despre orezul chinezesc fiert simplu, am specificat cat de important este faptul sa nu amestecam prea mult orezul in timpul gatirii.

Eu am ales astazi orezul basmati premium selection de la Baneasa pentru a pregati acest orez persan. De ceva timp ei au adus in portofoliul lor si o gama larga de orez printre care si cel basmati. L-am testat astazi si am fost tare incantata de el!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu orez precum orez chinezesc prajit, budinca de orez, orez cu lapte si ananas caramelizat.

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

- Ingrediente:
- 200 g orez basmati Baneasa
- 220 ml apa
- 1 lingurita sare
- 1 baton scortisoara
- 5 pastai cardamom verde
- 1 steluta anason
- 7 boabe ienibahar
- 1 varf cutit sofran
- 50 g unt
- 100 g caju
- Menta proaspata



Pentru inceput turnati 2 linguri de apa fiarta peste sofran si amestecati bine, lasati sa se infuzeze pentru cateva minute.



Spalati orezul basmati in 3-4 ape pana ce apa in care sta este limpede.



Puneti orezul scurs de apa intr-o cratita si turnati peste el 220 ml apa impreuna cu lingurita de sare. Puneti cratita pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Amestecati usor pentru ca orezul sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Adaugati peste orez batonul de scortisoara, cardamomul, anasonul, ienibaharul si sofranul amestecat cu apa.



Amestecati totul bine, acoperiti oala cu un capac etans si dati pe foc foarte mic pentru 12 minute. In acest timp nu deschideti deloc capacul oalei si nu amestecati, ci lasati orezul sa se fiarba incet sub capac.



Intre timp, intr-o tigaie prajiti caju cu cateva picaturi de ulei. Lasati deoparte.



Dupa ce orezul s-a fiert, ridicati capacul oalei, adaugati untul, caju prajit si menta proaspata.



Amestecati totul usor si puneti pe platoul de servit sau pe o farfurie.



Garnisiti acest orez persan cu inca putina menta proaspata si inca putin caju.



Se potriveste perfect ca garnitura pentru diferite feluri de mancaruri cu carne sau chiar cu legume.



Enjoy!



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

written by Andreea



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata cu blat de biscuiti, cataif si fistic, crema de branza cu fistic, ganache de ciocolata.

Stiu ca e o intreaga isterie cu ciocolata Dubai si nu intru aici in detalii. Eu una nu am gustat-o pe nicaieri si nici nu ma incanta asa de tare ideea ei. Insa, trebuie sa recunosc ca la combinatia de cataif si fistic nu m-as fi gandit pana acum. De aceea am hotarat sa o folosesc si eu la acest cheesecake.

De fapt, pe blog mai am cateva retete cu cataif, insa nu au avut atat de mult success pentru ca pana acum ceva timp, cataif-ul nu era atat de cunoscut la noi si nici nu se gasea in foarte multe magazine.



Prin urmare, daca nu gasiti acel cataif, puteti sa il omiteti, dar nu veti mai avea stratul crocant de cataif din cheesecake. Insa cel mai important lucru din acest desert este de fapt.. pasta de fistic! Ea da cel mai mult gust acestui desert si este foarte important sa folositi o pasta de fistic cat mai pura, fara prea multe adaosuri. Am mai scris aici pe blog si o mai scriu, cea mai buna pasta de fistic (si cea mai ieftina) este aceea pe care o faci tu in casa. Si da, o poti face in casa si chiar foarte usor!



Daca folositi o pasta de fistic cumparata, gustati inainte si vedeti cat de dulce este si neaparat ce contine pentru a ajusta gustul la final.

Va las mai jos reteta si pentru pasta de fistic, desi am mai scris-o si cand am pregatit inghetata de fistic.

Alte retete cu fistic mai gasiti pe blog: inghetata de fistic, Babka cu fistic si portocale, ciocolata alba cu trandafiri si fistic, strudel cu pere si fistic, cornulete cu ciocolata si fistic.

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

▪ ***Pentru un cheesecake cu diametrul de 22 cm:***

▪ ***Pentru blatul de cheesecake:***

▪ 200 g biscuiti cu ciocolata

▪ 100 g unt topit si racit

▪ Pentru stratul de cataif:

▪ 150 g cataif proaspat

▪ 50 g unt

▪ 100 g ciocolata alba

▪ 150 g pasta pura de fistic

▪ ***Pentru stratul de cheesecake:***

▪ 300 g crema de branza Philadelphia

▪ 200 g mascarpone

▪ 100 g zahar pudra

▪ 200 g pasta de fistic

▪ 7 g gelatina granule

▪ 1 lingurita extract de vanilie

▪ 200 ml frisca lichida rece 35% grasime

▪ ***Pentru ganache-ul de ciocolata:***

▪ 200 g frisca lichida

▪ 50 g miere

▪ 150 g ciocolata neagra

▪ **Pentru décor:**

- Fistic tocat

▪ **Pentru pasta pura de fistic facuta in casa:**

- 400g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare
- 50 g zahar pudra (sau dupa gust)



Pregatiti blatul de cheesecake: Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

Pentru a obtine un cheesecake cu margini perfecte, folositi cel mai bine o folie de acetat. Puneti o folie de acetat in interiorul unei forme cu inel si fund detasabil cu diametrul de 22 cm. Intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii cu ciocolata pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit. Turnati amestecul in tava pregatita. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider.

Pregatiti stratul de cataif: Desfaceti fasii cataiful, asezati-l pe un tocator si cu ajutorul unui cutit tocati-l in bucati mici. Incingeti untul intr-o tigaiie incapatoare, adaugati cataiful tocat si prajiti-l la foc mic spre mediu amestecand incontinuu pana ce devine auriu. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Topiti ciocolata alba la microunde sau pe baie de aburi. Puneti cataiful intr-un bol, turnati peste el ciocolata topita si pasta de fistic. Amestecati bine cu o spatula pan ace tot cataiful este acoperit cu pasta de fistic. Puneti compozitia peste blatul de biscuiti si cu ajutorul unei spatula intindeti bine pe toata suprafata blatului. Dati din nou la frigider.



Pregatiti compozitia de cheesecake: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte 10 minute. Intr-un bol incapator adaugati crema de branza, mascarpone, zaharul pudra, pasta de fistic si extractul de vanilie. Amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie spumoasa.

Topiti gelatina hidratata la cuptorul cu microunde pentru 15 secunde. Luati 4 linguri de compozitie, adaugati-le peste gelatina topita si amestecati foarte bine. Amestecul obtinut il turnati in vasul mare cu compozitie si amestecati imediat. In felul acesta reusiti sa incorporati corect gelatina fara a obtine cocoloase. La final, adaugati frisca batuta.

Turnati imediat compozitia peste stratul de cataif, nivelati bine cu o spatula si dati tava la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Pregatiti pasta pura de fistic:

Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (**Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!**) Lasati fisticul sa se raceasca complet. Frecati putin boabele de fistic intre maini pentru a indeparta o parte din cojitele de la fistic si indepartati-le. Asa veti obtine o pasta de o culoare mai verde intens.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compozitie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si zaharul pudra si mai mixati 1-2 minute. Turnati pasta de

fistic intr-un borcan si inchideti borcanul ermetic cu capc. Pastrati pasta de fistic la in borcan la intuneric, ferita de razele soarelui si umezeala.



Pregatit ganache-ul de ciocolata pentru Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata:

Puneti ciocolata neagra rupta bucati intr-un bol metalic sau termorezistent. Puneti frisca intr-un ibric impreuna cu mierea. Amestecati bine si aduceti la punctul de fierbere. Turnati frisca fierbinte peste ciocolata si lasati asa pentru 2 minute. Dupa cele 2 minute mixati totul cu ajutorul unui blender vertical pentru a obtine o compozitie fina si catifelata. Turnati ganache direct peste stratul de cheesecake cu fistic. Nivelati bine cu o spatula si dati la frigider pentru 2-3 ore sau pana in momentul servirii.



In momentul servirii: desfaceti cheesecake din forma, indepartati folia de acetat, pe deasupra puneti fistic tocat.

Taiati cheesecake cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte.



Enjoy! Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata



Placinte turcesti cu spanac

written by Andreea



Placinte turcesti cu spanac cu aluat moale si pufos, umplute cu spanac , feta si pudra de ardei iute. Foarte aromate si absolut delcioase!

Bine ati venit in bucataria mea cu placinte turcesti! ☐ De fiecare data cand merg in Turcia, incerc absolut toate tipurile de placinte din bucataria turceasca! La inceput imi placeau tare mult cele cu branza, insa apoi am descoperit ca si cele cu carne sau cu cartofi sunt la fel de bune! Insa cand le-am descoperit si pe cele cu spanac sau patrunjel si branza, am zis ca neaparat trebuie sa incerc si eu acasa aceasta combinatie!

Placintele turcesti au diferite nume, insa cele mai raspandite sunt gozleme. Se prepara rapid, nu necesita ingrediente dificil de gasit la noi, si nu sunt atat de calorice precum alte tipuri de placinte pe baza de mult unt sau ulei. Eu una zic ca nu aveti niciun motiv sa nu le pregatiti si voi acasa!



Si cum la mine in camera mereu se gaseste faina, am folosit faina tip 650 de la Baneasa despre care stiu ca niciodata nu ma lasa la greu! Aluatul imi reuseste de fiecare data oricum ar fi sa-l pregatesc!

Acum ca a venit toamna cu temperaturile mai scazute, va incurajez sa deschideti cuptoarele si sa pregatiti cat mai multe preparate calde. Idei de placinte am destule pe blog! Sa va las aici cateva exemple: placinta invartita cu dovleac, placinta cu mere, placinta spirala cu branza, placinta cu iarut si stafide.

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

▪ **Ingrediente pentru 12-14 placinte turcesti cu spanac:**

▪ ***Pentru aluat:***

▪ 450 g faina 650 Baneasa

▪ 270 ml apa calduta

▪ 50 ml ulei de masline

▪ $\frac{1}{2}$ lingurita sare

▪ ***Pentru umplutura:***

▪ 200 g spanac proaspat

▪ 200 g branza feta

▪ 2 linguri ulei de masline

▪ Sare dupa gust

▪ Fulgi de ardei iute (optional)

▪ In plus: 3 linguri ulei de masline pentru copt placintele



Pregatiti aluatul pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas puneti faina, faceti o adancitura in mijlocul ei si turnati acolo apa, sarea si uleiul.



Cu ajutorul unei linguri de lemn incepeti sa amestecati din mijloc spre exterior astfel incat sa incepeti sa incorporati faina in amestecul de lichide. Continuati sa amestecati cu lingura de lemn pana ce toata faina este incorporata.



Transferati amestecul pe masa de lucru si incepeti sa framantati cu mainile. La inceput aluatul va pare usor uscat, apoi mai umed. Continuati sa framantati pana ce obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un bol curat, acoperiti-l cu un prosop de bucatarie si lasati-l sa se odihneasca pentru 20 de minute.

Pregatiti umplutura pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas incapator puneti spanacul bine spalat si scurs de apa.

Peste el puneti branza feta, sarea, fulgii de ardei iute si uleiul de masline.



Cu ajutorul mainilor incepeti sa amestecati spanacul si branza, ca si cum ati framanta un aluat. Veti vedea ca in timp spanacul se inmoaie si scade mult in volum. Cand aveti o compozitie omogena, lasati umplutura deoparte.



Scoateti aluatul din bol si portionati-l in 12-14 bucati egale. Eu prefer sa il portionez in 14 bucati deoarece obtin placinte cu aluat subtire si mai multa umplutura. Din fiecare bucata de aluat formati cate o biluta. Asezati toate bilutele pe blatul de lucru si mai lasati-le la odihnit pentru 10 minute.



Luati o biluta de aluat, presarati blatul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o forma ovala. Pe o jumatate de aluat puneti 2 linguri de umplutura si intindeti bine.



Aduceti cealalta jumatate de aluat peste prima si presati cu degetele astfel incat sa sigilati bine placinta.



Repetati cu restul de aluat si umplutura. Pe parcurs ce pregatiti placintele, acoperiti-le cu un prosop pentru a preveni uscarea lor.



Gatiti placinte turcesti cu spanac: Puneti pe foc mediu o tigai mare fara sa o ungeti cu nimic. Pregatiti un bol mic cu ulei de masline si o pensula. Puneti prima placinta si lasati sa se gateasca 2-3 minute pana ce este usor rumena, avand grija sa nu se arda. Intoarceti placinta pe partea cealalta si ungeti cu ulei partea gatita.



Intoarceti din nou placinta, ungeti din nou cu ulei de masline. Puneti placinta pe platoul de servit. Continuati cu restul de placinte.



Bineinteles ca aceste placinte turcesti cu spanac sunt minunate asa calde, dar bineinteles ca se pot consuma si reci. A doua zi se pot reincalzi usor la cuptorul cu microunde sau la cuptor.



Sunt senzationale, se pregatesc usor si rapid.



Pont: puteti pregati toate placintele si sa puneti o parte din ele la congelator asa cum sunt, inca necoapte.



In momentul in care doriti placinte proaspete, scoateti placinte de la congelator, lasati-le la temperatura camerei pentru 15-20 de minute, apoi le puteti gati in tigaie cum am aratat mai sus.



Enoy!