

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, inasa 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, inasa cele mai raspandite sunt goezleme. 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 camara 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

tigaie 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!

Chifle cu seminte

written by Andreea



Chifle cu seminte si faina integrala neagra, foarte pufoase si aromate, o varianta mai sanatoasa a chiflilor clasice cu faina alba.

Nu va spun cat de mult imi place o chifla calda si pufoasa alaturi de o felie de paine! De multe ori imi pare rau ca nu am timp sa fac mai des. Zilele trecute, pe cand cautam in camara faina sa imi fac niste chifle, am dat peste o punga de faina neagra de la Baneasa si am schimbat planul imediat.



M-am pus pe treaba si am framantat rapid un aluat cu faina neagra, am format chiflile si le-am presarat cu seminte. Bineinteles ca prima chifla a fost savurata calda cu unt.

Aceste chifle cu seminte sunt cele mai bune savurate in ziua in care le-ati facut. Pentru ca ele contin doar faina neagra, au o textura mai densa si vor fi mai satioase. A doua zi merg foarte bine incalzite cateva secunde la microunde pentru aceeasi textura pufoasa ca in prima zi.

Pe blog mai gasiti si minunatele grisine integrale cu seminte si facute tot cu faina neagra. Sau mai puteti gasi biscuiti cu chives si branza albastra.

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

- Ingrediente:
- 350 g faina neagra Baneasa
- 150 ml apa calda
- 7 g drojdie uscata
- 1 lingrita zahar
- 70 ml ulei de masline
- 1 lingurita sare
- Pentru topping:
- 2 linguri faina neagra Baneasa
- 4 linguri apa

Seminte la alegere (susan, floarea soarelui, dovleac, in, mac) sau fulgi de ovaz



Pregatiti aluatul pentru chifle cu seminte: intr-un castron puneti faina neagra, faceti o adancitura in mijlocul ei, adaugati apa calda, drojdia, zaharul si uleiul de masline.



Incepeti si amestecati incet cu ajutorul unei linguri de lemn pana ce aluatul incepe sa se adune usor.



Adaugati si sarea si continuati sa amestecati pana obtineti un aluat neted.



Puneti aluatul intr-un bol uns cu ulei de masline si lasati sa dospeasca la temperatura camerei pentru 1 ora.



Formati chiflele: Dupa ce aluatul a dospit si si-a dublat volumul, asezati-l pe masa de lucru. Portionati aluatul in bucati de aproximativ 50 de grame, sau 12 bucati egale.



Din fiecare bucata formati chifle rotunde. Acoperiti tava cu chifle cu un prosop curat si dospiti intr-un loc cald pentru

30 de minute.



Coaceti chifle cu seminte: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Asezati chiflele pe o tava acoperita cu hartie de copt. Amestecati intr-un castron mic cele 2 linguri de faina si cele 4 linguri de apa si formati o pasta usor curgatoare .



Cu ajutorul unei pensule ungeti fiecare chifla cu pasta de faina obtinuta.



Pe deasupra presarati seminte.



Dati la cuptorul incins pentru 30-35 de minute pana ce chiflele sunt aurii pe deasupra.



Sunt absolut minunate!



Serviti aceste chifle cu seminte calde cu unt.



Lipii cu pesto si legume

written by Andreea



Lipii cu pesto si legume sau un fel de pizza la tigaie. Moi si pufoase, pline cu umplutura pe baza de sos de rosii, mozzarella, masline si pesto.

Le-am numit lipii deoarece se pregatesc la tigaie. Daca nu aveti timp de cuptor optati pentru varianta aceasta rapida la tigaie si o sa fiti foarte multumiti. In plus, puteti alege umpluturile dorite.

Aluatul este unul pe baza de drojdie, deci necesita ceva timp sa dospeasca, insa este de ajuns daca il framantati rapid si il lasati o ora la loc cald. Aluatul meu s-a framantat foarte bine si a iesi tare frumos, am folosit faina tip 650 de la Baneasa. Mereu folosesc aceasta faina cand fac aluaturi dospite cu drojdie pentru ca se comporta foarte bine la framantat, are un continut mai mare de gluten, iar textura aluatului iese matasoasa.



Referitor la umpluturi: dupa cum mai spus, puteti opta pentru ingrediente simple precum un sos de pizza, rosii, masline si ceva mozzarella. Insa, nu gresiti nici daca puneti mai multe ingrediente sau le schimbati complet. Puteti folosi porumb, ciuperci, prosciutto, salam, anghinare, ceva friptura de pui ramasa, sau ce mai doriti voi.

Aceste lipii sunt o gustare excelenta, se pot servi atat calde cat si reci. Pe blog mai puteti gasi si alte gustari precum: clatite cu dovlecei, chec aperitiv, saculeti cu legume si cascaval, grisine integrale cu seminte.

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

Ingrediente:

- **Pentru aluat:**
- 400 g faina 650 Baneasa

- 220 ml apa calda
- 1 lingurita drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 50 ml ulei de masline
- 1 lingurita sare
- **Pentru sosul de pizza:**
- 300 ml suc de rosii
- 1 lingurita busuioc uscat
- 1 lingurita oregano uscat
- 1 lingurita pudra usturoi
- 30 ml ulei de masline
- Sare si piper
- **Pentru umplutura:**
- 100 g masline foliate
- 100 g pasta de pesto
- 10-12 rosii cherry
- 150 g mini mozzarella
- 1 mana busuioc proaspat



Pregatiti aluatul pentru lipii cu pesto si legume: Intr-un bol incapator cerneti faina, faceti o gropita in mijlocul ei si turnati acolo drojdia, zaharul, apa si uleiul. Incepeti si framantati un pic, dupa care adaugati si sarea.



Framantati timp de 10-15 minute un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Alternativ, puteti framanta aluatul si la robotul de bucatarie daca doriti. Folositi carligul pentru aluat si framantati aproximativ 10 minute.



Ungeti un bol cu ulei de masline si puneti aluatul in el. Acoperiti bolul si lasati sa dospeasca la loc cald pentru 1 ora.

Intre timp, puteti pregati sosul pentru pizza, daca doriti sa

il faceti voi in casa, inasa puteti folosi si sosul vostru preferat, sau un sos deja cumparat. Dar sa stiti ca aceasta se prepara foarte repede si foarte usor. Il puteti pregati din timp si sa il pastrati la frigider. De asemenea puteti folosi acest sos si la pizza clasica sau la pastele voastre preferate sau alte mancaruri.



Intr-un ibric amestecati toate ingredientele pentru sos. Gatiti pe foc mic pentru 10-12 minute pana ce sosul scade un pic si devine mai gros, amestecand din cand in cand. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Asamblati lipii cu pesto si legume: Scoateti aluatul din bol, framantati-l 1-2 minute pentru a scoate aerul din el. Impartiti aluatul in 10 parti egale, si din fiecare bucata de aluat faceti cate o bila. Acoperiti bilele cu un prosop pentru a evita uscarea aluatului.



Luati o bila de aluat si cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie subtire de aluat.



Puneti 2 linguri de sos si intindeti pe aproape toata suprafata aluatului lasand cativa milimetri spatiu catre margini. Pe deasupra presarati masline feliate, rosii cherry taiate sferturi, mozzarella taiata bucatele, 1-2 lingurite pesto si frunze de busuioc.



Apucati de marginea aluatului si aduceti catre centru peste umplutura, formand un pliu. Apoi din nou o parte din margine aducand spre centru si formand un alt pliu. Repetati operatiunea inca de 2-3 ori pana terminati toate pliurile.



Gatiti lipii cu pesto si legume: Asezati pe foc o tigaie si lasati sa se incinga, asezati lipia cu pliurile in jos si

lasati sa se gateasca la foc mic pentru 3-4 minute pana ce este rumena. Apoi intoarcati si pe partea cealalta.



Repetati operatiunea si cu celelalte lipii.



Serviti lipii cu pesto si legume calde alaturi de o salata verde. Alaturi mai puteti pune inca putin sos de rosii.

Lipii cu pesto si legume rezista foarte bine si 3 zile pastrate la frigider.



Le puteti servi si a doua zi ca gustare sau in pachetelul de scoala.



Sunt bune si reci, insa se pot reincalzi 10-20 de secunde la microunde.



Enjoy!



Clatite cu dovlecei

written by Andreea



Clatite cu dovlecei pufoase, subtiri si absolut delicioase! Cu aluat asemanator cu cel de clatite, se pot consuma calde si reci.

Daca sunteti aici pe blog la mine de ceva timp, stiti ca imi plac la nebunie clatitele. De-a lungul timpului le-am pregatit in fel si chip si niciodata nu m-am saturat de ele.

Am inceput cu clatitele clasice, apoi am variat cu cele cu sfecla si capsune, clatite cu spanac sau clatitele cu portocale si ciocolata si am continuat cu clatitele sarate cu marar si naut sau clatitele la cuptor cu ciuperci. Chiar si tort de clatite cu ciocolata si cirese sau tort de clatite Cusma lui Guguta. Toate sunt absolut minunate!

Astazi vin cu o idee noua de clatite, de data aceasta sarate, cu dovlecei. Au iesit atat de bune si pufoase, incat le-am facut si a doua zi! Stiti ca, in mod normal, atunci cand facem aluaturi cu dovlecei si e nevoie sa ii radem pe razatoare, apa pe care o lasa acesti dovlecei se arunca. La clatitele mele de astazi eu am pastrat si apa deoarece clatitele au avut mai mult gust si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

La aceste clatite am folosit iaurt, insa nu am mai folosit lapte. Consistenta clatitelor trebuie sa fie putin mai groasa decat cea a clatitelor obisnuite. Aici conteaza foarte mult si cat de multa apa lasa dovleceii. Daca dovleceii nu contin prea multa apa si compozitia iese mai groasa, atunci suplimentati cu 50-60 ml lapte.

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

- Ingrediente:
- 3 dovlecei zucchini medii (sau dovlecei normali)
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 40 ml ulei floarea soarelui
- 3 oua
- 120 g faina
- 1/2 lingurita sare

- 1/3 legatura marar proaspat (optional)
- 2-3 linguri ulei floarea soarelui pentru prajit clatitele

Intr-un castron mare radeti dovleceii pe razatoarea cu ochiuri mari, lasati deoparte. Nu e nevoie sa stoarceti dovleceii de apa caci apa aceasta da gust mai bun clatitelor si la final si o culoare draguta.



Clatite cu dovlecei

Intr-un alt castron bateti ouale impreuna cu iaurtul si uleiul pana ce obtineti o compozitie omogena. Adaugati faina si sarea si amestecati din nou.

Adaugati dovleceii rasi cu tot cu apa lor si amestecati bine. In acest moment verificati consistenta compozitiei de clatite: aveti nevoie de o compozitie mai lichida decat cea de pancakes. Evident, nu veti putea obtine o compozitie la fel de lichida ca cea de clatite clasice, intrucat aveti in compozitie si dovleceii rasi. Daca compozitia este prea lichida, mai puteti adauga 50-60 ml lapte.

La final adaugati mararul proaspat tocat.



Clatite cu dovlecei

Intr-o tigaiie picurati putin ulei de floarea soarelui, lasati sa se incinga. Luati un polonic din compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Cu fundul polonicului intindeti compozitia astfel incat sa fie distribuita uniform pe toata suprafata tigaii.

Prajiti clatita la foc mic aproximativ 1 minut, apoi cu o spatula intoarceti-o si pe partea cealalta, prajiti inca un minut. Asezati clatita pe o farfurie si pastrati la loc cald. Continuati cu restul compozitiei pana ati terminat toate clatitele.



Clatite cu dovlecei

Le puteti manca si calde si reci, dupa cum doriti. Mie mi-au placut foarte mult asa calde. Le puteti umple si cu branza sau cu ce mai doriti voi.

Sunt minunate!



Clatite cu dovlecei

Enjoy!

Saratele cu cascaval

written by Andreea



Saratele cu cascaval sunt sufletul oricarei petreceri! Blat crocant, cu unt, branza si cascaval, seminte de mac si susan.

Cele mai populare și mai iubite gustări de pe mesele noastre festive! Potrivite la orice petrecere, începând de la botez, petrecere, majorat, Revelion, Crăciun, Paște, până la dineurile pretențioase cu cocktails. Sărățelele bunicii au fost și vor rămâne sufletul petrecerii!



Saratelele cu cascaval

Pe blog mai gasiti si alte aluaturi sarate precum: covrigei cu cascaval si mac, grisine cu masline, grisine cu faina integrala si seminte, biscuiti cu chives si branza albastra.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete

si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250 g unt moale
- 2 galbenusuri ou
- 200 g smantana acra 30% grasime
- 1 lingurita sare
- 300 g branza telemea
- 500 g faina
- 20 g drojdie proaspata sau 5 g drojdie uscata
- 1 lingurita zahar
- 2 albusuri ou
- 200 g cascaval ras pe razatoarea mica
- 3 linguri seminte de susan sau chimen sau mac

Într-un castronel dizolvați drojdia proaspătă sau cea uscată împreună cu zahărul și 2 linguri de apă. Amestecați untul cu gălbenușurile, smântâna acră, sarea și drojdia dizolvată. Adăugați brânza telemea rasă, după care făina cernută. Frământați un aluat care nu se ma lipește de mâini, înveliți-l în folie alimentară și dați-l la frigider pentru cel puțin 2 ore.



Saratele cu cascaval

Încingeți cuptorul la 190 grade Celsius, scoateți aluatul de la frigider, cu ajutorul unui sucitor întindeți o foaie de aluat dreptunghiulară cu grosimea de 0,5 cm. Impaturiti aluatul in 4 (partea dinspre voi catre mijloc, apoi partea de sus catre mijloc, partea din stanga catre mijloc, partea din dreapta catre mijloc), intoarceti aluatul cu partea pliata in jos si intineti-l din nou cu ajutorul sucitorului o foaie dreptunghiulară. Bateți albușurile, ungeți toată foaia de aluat cu albuș, iar pe deasupra presărați cașcaval ras, semințe de susan, mac sau chimen.



Saratele cu cascaval

Tăiați bastonașe cu grosimea de 0,5 cm și cu lungimea de 12 cm. Așezați sărățelele pe o tavă acoperită cu hârtie de copt, dați la cuptorul încins pentru 20 de minute până ce devin rumene.



Saratele cu cascaval

Sunt excelente alaturi de un pahar de bere sau la un platou de branzeturi!

Serviți calde sau reci.

Galette cu rosii si branza

written by Andreea



Galette cu rosii si branza din aluat de tarta crocant facut in casa, umplutura aromata din crema de branza, ierburi aromatice si rosii coapte.

Mereu am spus ca nu e vara daca nu faci o tarta cu fructe de sezon. Chiar daca este cald, tot imi doresc sa ma bucur de savoarea fructelor de vara intr-o tarta coapta si sa deschid cuptorul.

Dar mai intai sa povestim un pic: ce este galette? Nimic altceva decat o tarta rustica. Pentru ca are un fel de impletitura cu acele pliuri ce par usor dezordonate. Prin urmare, se numeste tarta rustica sau galette. Pe blog am mai facut astfel de galette in varianta dulce cu cirese, sau in

varianta sarata cu fasole verde si naut sau cu ciuperci si branza albastra.



Galette cu rosii si branza

De data aceasta am apelat la rosiile de vara, coapte si minunate la gust. Si ce se putea potrivi mai bine cu rosiile, daca nu branza?

Despre aluat nu va spun decat ca se prepara foarte simplu. Atat de simplu, incat nu veti avea nevoie decat de 5 minute de preparare. Important este sa aveti la indemana unt rece si cuburi de gheata. Faina este si ea foarte important intrucat o faina cu un procent prea mare de proteina ar putea face aluatul elastic si nu avem nevoie de asta aici.

Si de data aceasta am testat faina de la Baneasa, pe care am folosit-o l acest aluat, iar rezultatul nu m-a dezamagit: un aluat crocant, usor sfaramicios si delicios la gust!



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

Ingrediente:

pentru aluat:

- 300 g faina superioara Baneasa 000
- 150 g unt rece taiat bucatele
- 1 galbenus ou
- 1 praf sare
- 70 ml apa RECE
- 1 albus de ou pentru finisat aluatul
- 1 lingura susan negru
- Pentru umplutura:
 - 300 g rosii coapte de diferite culori si marimi
 - 250 g crema de branza
 - 1 lingurita oregano uscat

- 1 lingurita busuioc uscat
- Sare si piper
- 50 g telemea



Pentru inceput pregatiti rosiile: taiati rosiile felii subtiri de jumatate de centimetru si asezati-le pe un prosop de hartie. Daca aveti rosii cherry, le taiati doar pe jumatate. Presarati sare peste feliile de rosii, acoperiti-le cu prosop de hartie si lasati-le deoparte pentru 30 de minute.



Sarea va scoate putin umezeala din rosii, ceea ce le va face mai putin zemoase la copt.

Intr-un blender puneti faina, sarea si untul rece, porniti blenderul si pulsati cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa.



Adaugati galbenusul si o parte din apa RECE si mai pulsati cateva secunde pana ce obtineti un aluat sfaramicios. Turnati apa treptat pana ce observati ca aluatul incepe sa isi schimbe consistenta. Este posibil sa nu folositi toata apa. Daca nu aveti apa foarte rece de la frigider, intr-un pahar puneti cei 70 ml apa rece in care ati pus 3-4 cuburi de gheata. In momentul in care turnati apa aveti grija sa nu adaugati si cuburile de gheata.



Veti observa ca aluatul incepe sa se adune pe marginile bolului de la robot. Asa veti sti ca este gata si nu va mai fi nevoie sa mai turnati apa.



Rasturnati aluatul pe o folie alimentara, strangeti colturile foliei alimentare fara sa atingeti aluatul.



Aplatizati aluatul pana ce incepe sa se tina bine strangand folia de cateva ori. Aplatizati aluatul cu podul palmei si dati la frigider cel putin 30 de minute.



Pregatiti crema de branza: intr-un bol amestecati crema de branza cu celelalte ingrediente si lasati deoparte.



Montati galette: Scoateti aluatul de la frigider, desfaceti-l din folia alimentara. Intindeti aluatul intr-o foaie rotunda cu diametrul de 40 cm. Transferati foaia de aluat pe hartia de copt pe care ati potrivit-o dupa tava mare a aragazului.



In mijlocul foii de aluat puneti umplutura de branza iar peste umplutura de branza asezati feliile de rosii si putina telemea zdrobita.



Apucati de o margine a aluatului si aduceti-o catre mijlocul foii de aluat, facand un pliu. Luati urmatoarea parte de aluat si repetati operatiunea. Procedati la fel cu restul de aluat, mergeti in sensul acelor de ceasornic si inchideti aluatul ca pe un pachet.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Transferati galette cu tot cu foaia de copt pe tava de copt. Ungeti galette cu albusul de ou ramas, iar pe deasupra presarati susanul negru. Dati tarta la cuptorul incins pentru 30 de minute.



Scoateti tarta de la cuptor si lasati sa se raceasca 5 minute. Presarati inca putina telemea zdrobita si serviti galette calda.



Galette cu rosii si branza

Rezista bine la frigider, a doua zi o puteti consuma rece sau o puteti reincalzi la cuptorul cu microunde.

Se poate servi ca aperitiv sau gustare



Galette cu rosii si branza
sau ca fel principal alaturi de o salata verde.



Enjoy!



Galette cu rosii si branza