



## Placinta cu branza

Pentru ca mai mi-a ramas aluat de la reteta de merdenele pe care am facut-o aici, azi am preparat o placinta la care am folosit aluatul ramas iar la umplutura am folosit urmatoarele:

### Ingrediente umplutura

Umplutura mi-a fost suficienta pentru a umple 4 bucati de aluat preparate aici.

- o cutie de branza Fagaras (eu am folosit-o pe aceasta)
  - 100 de grame de branza telemea
  - 1 ou
- gris fiert in aproximativ 150-200 ml apa



## Preparare

Se fierbe grisul sa ajunga la consistenta grisului cu lapte, se lasa sa se raceasca si se adauga peste branza amestecata cu un ou.

Se umple precum in poze si se da la cuptorul preincalzit la 210 grade Celsius pana se rumeneste.



Pofta buna.



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

De la prietenii Alina's Cuisine



