



# Placinte rufoase...ca in Bucovina

Placinte Rufoase (aluat in foi) cu umplutura de branza, ceapa verde si marar ( ca in Basarabia) ☐ Se topesc in gura...extrem de fragede ☐ – sursa [Anisoara](#)



## Ingrediente

- 3 linguri de smantana
- 3 linguri de untura curata de porc

- 3 lingurite de otet alb de masa
- 3 linguri de apa
- 3 galbenusuri si UN OU
- 3 pahare pline de faina (masura de 250 ml)
- o lingurita rasa de sare

Pentru ungera aluatului:

- 1 pahar de faina
- 1 pahar de untura sau
- 200 grame de unt 82% grasime sau margarina

Toate ingredientele e necesar sa fie aduse la temperatura camerei.

## **Preparare**

Se amesteca toate ingredientele indicate mai sus, intr-un vas si se framanta cu mainele un aluat, timp de 3-4 minute. Se formeaza intr-o bila neteda.



Dupa framantarea lui rezulta un aluat cu greutatea de 750-800 de grame. El se imparte in 9-10 parti egale. Se fac bilute si

se lasa sa se odihneasca pe masa de lucru, cam 15 minute. E nevoie si sa inveliti aluatul cu un servetel de bucatarie (nu folositi folie de plastic).

Dupa ce s-a odihnit aluatul se intinde cu ajutorul sucitorului fiecare biluta in parte .



Se unge cu grasime si se presoara faina deasupra ei, pe toata suprafata intinsa de aluat. Se ruleaza si se strange in forma de melc.



Procedam la fel cu toate bilutele de aluat. Melcisorii formati se aranjeaza pe o farfurie plata unul langa altul si se acopera cu folie de plastic.



Se dau la frigider (nu congelator) pentru o ora. Se scot melcisorii din aluat din frigider , se infaineaza fiecare, si se turtesc usurel cu mana. Sunt gata de a le intinde si a forma placintele .

Pentru umplutura avem nevoie de:

## Ingrediente

- 1.5 kg de branza de vaci
- 2 oua
- sare dupa gust
- marar proaspat
- sau cozi de ceapa verde



Aceste ingrediente se amesteca pana se integreaza omogen.

- 1-2 oua pentru uns placintele
- putin ulei pentru uns tava de copt sau hartia de pergament.

## Asamblare

Dupa ce intindem aluatul rece in cerc , adaugam implutura de

branza in jurul la 150 grame. Placintele sunt cu atat mai gustoase cu cat se pune mai multa umplutura, din branza de vaci amestecata cu ou, sare si verdeata.



Se impacheteaza astfel:







Se coc la un cuptor bine incalzit la temperatura de 200-220 C, primele 5-7 minute, dupa care se continua coacerea inca 15 minute la 180 grade C.





Pofta buna!