

Plăcintă cu brânză Camembert și legume

Rețetă – Gustare

Porții: 6

Timp de preparare: 50 minute

Dificultate: mică



Gustări

Pentru zilele leneșe de vară în care parcă ai mânca ceva deosebit, dar nu știi exact ce și nici nu prea vrei să te dai peste cap, Bunica te îndeamnă să încerci rețeta de plăcintă cu brânză Camembert și legume mexicane. Cine spune că rețetele gustoase trebuie să fie elaborate sau să aibă multe ingrediente?

Ingrediente:

- 1 bucată aluat foietaj
- 300 g mix de legume mexican congelat
- 1 lingură smântână
- 2-3 linguri de ulei Untdelemn de la Bunica Omega 3
- 125 g brânză Camembert
- 1 gălbenuș
- 1 lingură semințe de susan
- 1 lingură semințe de in
- Sare și piper după gust

Cum se prepară:

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Într-o tigaie, încinge uleiul și adaugă legumele congelate (nu trebuie decongelate în prealabil). Asezonează cu sare și piper și amestecă bine. Pune capacul și lasă-le la înăbușit 5 minute la foc mediu. După ce a trecut timpul, dă capacul la o parte și călește legumele încă 5 minute, amestecând din când în când, ca să scadă zeama. Oprește focul, adaugă smântâna și lasă să se răcească un pic.
3. Întinde foaia pentru plăcintă pe o foaie de copt sau folie de aluminiu, trecând de câteva ori pe el cu sucitorul.
4. Presară pe toată suprafața aluatului bucățele de brânză Camembert și mixul de legumele, lăsând o latură neacoperită, de circa 5-6 cm pe care o ungi cu puțină apă.
5. Începe să rulezi aluatul, pornind de la latura cu umplutură, ajutându-te de hârtia de copt, și strânge totul cât mai bine. Apasă latura neacoperită ca să se prindă bine.
6. Așază plăcinta într-o tavă acoperită cu hârtie de copt, cu lipitura în jos, și unge plăcinta cu gălbenușul de ou. La final, presară semințele de in și de susan.
7. Introdu tava în cuptor și lasă plăcinta la copt pentru 30 minute.
8. Când este gata, așteaptă să se răcească și apoi feliază plăcinta.

Te poți bucura de plăcintă alături de un sos de usturoi delicios, preparat din iaurt, usturoi tocat, mărar, sare și piper. Poftă bună!