

Plăcintă cu varză dulce – Așa bună încât vei uita că e DE POST!



Plăcintă cu varză de post



Gata pentru o experiență culinară **de post** care te va cuceri?

Astăzi îți prezentăm o **plăcintă cu varză dulce** atât de gustoasă, încât nici nu vei simți lipsa ingredientelor de dulce! Imaginează-ți un **aluat pufos**, umplut cu o **combinație savuroasă de ceapă, morcov și varză dulce**, călite și condimentate perfect. Fiecare mușcătură aduce o **explozie de arome care se completează armonios**.

Chiar dacă nu ai mai făcut o plăcintă de post, nu te îngrijora – rețeta este simplă, iar instrucțiunile te vor ghida pas cu pas spre un rezultat pufos și delicios. Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Aluat:

- 650 g făină albă de grâu
- 200-250 ml borș acru
- 150 ml ulei de floarea soarelui

- 1 linguriță rasă curcuma/turmeric
- 1 pliculeț praf de copt
- 4-5 g sare

Umplutură:

- 1 varză
- 3 cepe medii
- 1 morcov
- 30-40 ml ulei
- 1 linguriță rasă piper

1. Toacă o ceapă și călește-o în tigaie cu 30-40 ml de ulei, la foc mic spre moderat. Adaugă o linguriță de sare pentru a ajuta la caramelizarea cepei.
2. Rade un morcov mare pe răzătoarea mare și adaugă-l în tigaie peste ceapă. Amestecă bine și călește până se înmoaie.
3. Adaugă aproximativ 1 kg de varză tocată mărunt în tigaie, treptat, pentru a scădea volumul acesteia. Gătește varza timp de 10-15 minute, până se înmoaie și își eliberează sucurile.
4. Într-un bol mare, amestecă 650 g de făină cu o linguriță rasă de turmeric, un plic de praf de copt și o linguriță de sare.
5. Adaugă 150 ml de ulei și 150-200 ml de borș acru, treptat, până obții un aluat elastic, aproape vârtos.
6. Împarte aluatul în patru părți și întinde fiecare foaie subțire, de aproximativ 1 mm grosime.
7. Împarte umplutura de varză în patru și distribuie pe fiecare foaie, rulând aluatul pentru a forma plăcintele.
8. Așază plăcintele pe tava de copt, preîncălzește cuptorul la 180°C și coace-le pentru 30-35 de minute, până devin aurii.
9. La final, unge plăcintele cu un sirop din zahăr și apă pentru luciu și puțină dulceață.
10. Servește-le calde pentru un gust intens și o textură

fragedă.