

Plăcinte cu cartofi – Plăcinte savuroase la tigaie, cu sos de smântână și mărar



Indiferent că le numești plăcinte cu cartofi sau turte cu cartofi și sos de smântână cu mărar, gustul rămâne același. O rețetă de plăcinte cu cartofi prăjite la tigaie, care te va sătura pentru întreaga zi.

Plăcinte cu cartofi (la tigaie)



Aceste **plăcinte** sunt **absolut delicioase**, fine și se combină de minune cu **sosul de smântână și mărar**. **Turtele cu cartofi la tigaie**, însoțite de acest sos, reprezintă o **rețetă simplă** care a cucerit internetul.

- 500 gr cartofi fierți în coajă
- aprox. 900 gr făină albă, sau din grâu dur
- 100 gr cașcaval
- 100 ml lapte
- 30-40 ml ulei fl. soarelui sau de măsline
- 1 linguriță de sare sau după gust
- 1 linguriță de piper proaspăt rășnit
- 2 ouă
- 1/2 ceapă roșie sau galbenă, medie
- 8-9 căței de usturoi

- 1 legătură mărar proaspăt
- 6 fire de ceapă verde

Pentru sosul cu smântână:

- 400 gr smântână
- o lingură de zeamă de lămâie
- 1 legătură mărar
- puțină sare

1. Taie legătura de mărar și 5-6 fire de ceapă.



2. Îndepărtează tulpina mărarului și toacă-l mărunt.

3. Încălzește o tigaie cu 40 ml de ulei de măsline extra-virgin.

4. Adaugă în ulei 8 căței de usturoi dați prin răzătoare. Aromatizează uleiul cu usturoiul pentru câteva secunde.

5. Adaugă jumătate de ceapă roșie tăiată mărunt și călește-o până devine transparentă. Menține focul la minim.



6. Adaugă o linguriță de sare, o linguriță de piper și 5 fire de ceapă verde tăiate mărunt. Lasă să se călească un minut.

7. Rade jumătate de kilogram de cartofi fierți și curățați.

8. Amestecă cartofii rași în tigaie și aromatizează-i.



9. Transferă amestecul într-un bol.

10. Adaugă în bol, treptat, până la 900g de făină, legătura de mărar tocată, 2 ouă, și 100g de cașcaval dat pe răzătoare mică. Amestecă până obții un aluat consistent.

11. Dacă este necesar, hidratează aluatul cu 50-100 ml lapte.

12. Frământă aluatul până devine omogen și nelipicios.



13. Porționează aluatul în bucăți egale și formează bulgări.

14. Întinde fiecare bulgăre în forma de plăcintă.

15. Prăjește fiecare plăcintă într-o tigaie încinsă 2 minute

pe fiecare parte până devine aurie.



16. Pentru sos, amestecă 400g de smântână cu mărar tocat, zeamă de lămâie și un vârf de sare.