

Plăcinte moldovenești cu brânză dulce și sărată – A ieșit ceva ce nu pot explica în cuvinte



Vizionează acest video pentru a vedea cum prepar eu plăcintele moldovenești și care este reacția la final. Ingrediente pentru plăcinte moldovenești cu brânză le poți găsi în descrierea de mai jos.

Plăcinte moldovenești cu brânză dulce și sărată



Dacă nu ai încercat până acum această rețetă, acum e momentul potrivit. Am preparat **plăcinte moldovenești cu brânză dulce și sărată**, iar rezultatul este **pur și simplu de nedescris**.

- 700 gr făină
- 4 ouă
- 350-400 ml apă sau cât e necesar pentru a obține aluatul potrivit (vezi video)
- 1 1/2 lingură oțet 9 grade
- 2 linguri zahăr
- 1 pliculeț zahăr vanilat

- o linguriță de sare
- 40 ml ulei fl. soarelui, pentru prăjire
- 500 gr brânză sărată
- 500 gr brânză de vaci scoaptă

1. Pune 10-12 grame de sare într-un bol.
2. Adaugă două linguri de zahăr tos în același bol.

3. Adaugă o lingură și jumătate de oțet de 9 grade.
4. Adaugă două linguri de ulei de floarea soarelui.
5. Amestecă ingredientele.
6. Adaugă 350-400 ml de apă caldă în bol. Completează cu mai multă apă dacă este necesar.
7. Cerne 700 grame de făină de grâu direct în bol, amestecând în același timp.

8. Frământă aluatul până devine semimoale și elastic. Acest proces poate dura jumătate de oră sau mai mult.
9. Lasa aluatul să se odihnească jumătate de oră.

Pentru umplutura cu brânză dulce:

1. Într-un bol separat, combină 500 g de brânză scoaptă de vaci, două ouă, o lingură de zahăr și două pliculețe de zahăr vanilat. Amestecă bine.



Pentru umplutura cu brânză sărată:

1. În alt bol, combină 400 g de brânză de oaie sau telemea, două ouă și, dacă dorești, adaugă ceapă verde, pătrunjel, sau mărar tocate.
2. După ce aluatul s-a odihnit, împarte-l în 10 biluțe egale.



3. Presară puțină făină într-o tavă și așează biluțele de aluat. Acoperă-le cu folie și lasă-le să se odihnească încă 5-10 minute.

4. Întinde fiecare biluță într-o formă rotundă, adaugă umplutura de brânză în centru și împăturește marginile pentru a forma plăcintele.



5. Încinge 40 ml de ulei într-o tigaie și prăjește fiecare plăcintă aproximativ 4-5 minute pe fiecare parte, la foc mic, până devin aurii.

