

REȚETA ZILEI: Plăcintă cu ceapă și bacon

VOCEA VÂLCII

Ce vă trebuie? Pentru aluat: 350 g făină, 1/4 linguriță cu sare, 1/4 linguriță cu zahăr, cca 180 ml lapte călduț, 20 g drojdie, 50 g unt topit, 1 ou.

Pentru umplutură: 1kg ceapă, 100 g bacon, 1 lingură de ulei, 125 g smântână, 3 ouă, 1 linguriță condimente, ulei pentru copt, sare.

Cum se prepară? Amestecă făina cu sarea și zahărul. Ține drojdia în laptele călduț. Încorporează untul topit și oul peste făină. Adaugă, treptat, laptele amestecat cu drojdia. Frământă ușor aluatul, până devine o cocă fină, cu textură delicată și nelipicioasă. Lasă să crească 30 de minute într-un bol acoperit.

Între timp, pregătește umplutura. Toacă mărunt ceapa și taie baconul bucățele mici. Încinge uleiul într-o tigaie adâncă, adaugă ceapa și baconul. Prăjește circa 10 minute, apoi lasă să se răcorească. După ce s-a răcit, încorporează oul și smântâna. Potrivește de sare și condimentează după preferință.

Împrăștie făină pe blatul de lucru și întinde aluatul. Rulează-l peste o tavă termorezistentă pe care ai uns-o în prealabil cu ulei și ai tapetat-o cu unt. Toarnă umplutura. Dă la cuptorul încins și coace timp de 35 de minute la 180°C. Scoate când capătă o crustă aurie. Merge servită fierbinte sau rece!

Poftă bună!