



**RETETA DE  
PLACINTA  
SARBEASCA**



- **Ingrediente pentru reteta de placinta sarbeasca:**

- 

- 500 gr faina

- 125 ml ulei (o jumatate de cana)

- 125 ml apa (o jumatate de cana)

- 1 lingurita sare

- 600 gr branza mai veche (mai uscata)

- 300 gr zahar

- 8 oua + 250 ml apa (o cana)

-

- 1. Cernem faina si o punem intr-un bol. Dizolvam sarea intr-o jumatate de cana de apa calduta si adaugam ulei pana se umple cana. Procedam astfel ca sa nu mai fie nevoie sa masuram apa si uleiul. Facem un locas in mijlocul fainii si turnam incet amestecul de apa si ulei, amestecand cu lingura pana incorporam tot lichidul. Apoi incepem sa framantam cu mana adunand aluatul de la margini spre mijloc.

- 2. Scoatem aluatul din bol si il mai framantam putin pe masa, ii dam forma de sul si il taiem in 5 bucati. Una dintre bucati trebuie sa fie putin mai mare, deoarece prima foaie trebuie sa imbrace peretii tavii si sa treaca putin peste marginile tavii.

- 3. Maruntim branza cu furculita sau o radem prin razatoarea cu gauri mari.

◦ 4. Intr-un bol mai mare batem ouale impreuna cu o cana de apa. Punem zaharul intr-un bol sau intr-o farfurie ca sa putem lua din el cu mana.

◦5. Incalzim cuptorul cuptorul la 180 grade. Ungem cu ulei o tava rotunda in care vom coace placinta.



- 6. Intindem prima foaie si o asezam in tava astfel incat sa imbrace peretii tavii si depaseasca cu putin marginile tavii.

◦7. Luam cu mana putina branza si punem un strat peste foaie, apoi luam zahar si presaram peste branza si in special in marginile placintei. Apoi luam cu o lingura din ouale batute cu apa si acoperim branza si zaharul.

◦ 9. Pastram putin din cantitatea de oua, cu care vom unge ultima foaie. Punem si ultima foaie, indoim peste placinta marginile primei foi si adaugam deasupra restul din cantitatea de oua.

◦ 10. Facem in cateva locuri cateva crestaturi in placinta (fara sa ajungem pana la baza) ca sa poata iesi aburii si placinta sa se poata coace bine si in mijloc. Reteta de placinta sarbeasca are multa umiditate (ouale + apa) si aceasta o face atat de frageda si mustoasa.

◦ 11. Introducem tava in cuptorul preincalzit la 180 grade (foc mediu) si coacem placinta pentru aproximativ 50 minute. Cand este gata, taiem placinta bucati si o servim calda.

