

MELCISORI CU VARZA

Melcisorii cu varza **Ingrediente:**

1 pachet foi de placinta
o varza tocata
o ceapa tocata marunt
sare, piper, paprika (boia) si cimbru uscat
ulei (o cescuta)
smantana dulce lichida (o cescuta) - daca se face varianta de dulce

Preparare:

Se caleste ceapa si apoi se adauga varza, se condimenteaza f. bine si se pregateste ca orice varza calita. Nu se lasa sa se moaie de tot si nu se adauga sos de rosii, ci paprika pt. culoare. Se pune mai mult piper decat de obicei pt. ca umplutura trebuie sa fie mai condimentata. Se lasa intr-un castron sa se raceasca pana sunt gata de umplut melcisorii.

Se iau doua foi de placinta si se ung cu pensula cu f. putin ulei, apoi se adauga alte doua foi peste ele si se stropesc usor cu smantana. Se taie pe lung pe jumătate si se pune varza in mijloc astfel incat sa se poata rula un fel de strudel cu diametrul de cca 2 cm. Se rotește ruloul incat sa se obtina un melcisor.
Se procedeaza la fel cu restul de foi pana se termina umplutura.

Se pun melcisorii in tava si se ung usor pe deasupra cu smantana incat sa se aureasca la copt si sa nu se crape foaia.

Se coc la foc potrivit timp de 30 min sau pana sunt aurii.

P.S. eu de data asta i-am facut de post asa ca am folosit numai ulei la unsul foilor. Timp Preparare:

1 h 10 ' Complexitate:

redușă