

Florentina Pavel
Plăcinte de casă

- © Florentina Pavel, 2006
© Pavcon, 2006
© Editura Alex Alex, pentru edițiile 2006, 2010, 2017, 2020

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel./fax: 021-222.86.38
email: *alex_alexisv@yahoo.com*
alex.alex2001@gmail.com
facebook: *SC Alex Alex 2001 SRL*

Redactor: Roberta Tărtășeanu, Daniela Isvoranu
Consilier financiar: Emilia Isvoranu
Redactare, stilizare, corectură:
Editura Alex Alex

*Editura își declină orice responsabilitate privind
originea materialelor primite spre publicare.
Responsabilitatea revine exclusiv autorului și/sau
traducătorului.*

Coperta: Editura Alex Alex

Florentina Pavel

Plăcinte de casă

Editura ALEX ALEX 2001
BUCUREȘTI, 2020

1. *Îndrumătorul bucătarului și cofetarului*, Editura Consiliului Central al Sindicatelor, 1955.
2. *Secrete culinare*, Dobrița Vetuța Ionak, Editura Tehnică, București, 1992.
3. *Sfaturi practice pentru gospodine*, Draga Neagu, Editura Tehnică, București, 1987.
4. *Porcul, tăiere, preparare și conservare în gospodărie*, Nicolae Colea Olexiuc, Editura Andreas
5. *Preparate lactate, făinoase și vegetale*, Lucreția Oprean, Editura Tehnică, București, 1984.
6. *Bucătărie vieneză*, Rose-Marie Postole, Editura Fides, 1990.
7. *Budinci și sufleuri*, Elena Rusu, Editura Ceres, București, 1977.
8. *Preparate culinare reci*, Nicolae Olexiuc, Editura Tehnică, București, 1976.
9. *Carte de bucate*, Sandu Marin, Editura Z 2000, București, 1999.
10. *Preparate culinare pentru toate buzunarele*, Florentina Pavel, Editura Alex-Alex, București, 2004.
11. *Prăjituri de casă*, Florentina Pavel, Editura Alex-Alex &, București, 2003.
12. *Preparate din pește*, Florentina Pavel, Editura Alex-Alex, București, 2003.
13. *Fructe în prăjituri*, Florentina Pavel, Editura Alex-Alex, București, 2005.
14. *Gastronomic Review – Colecția 1986-2004*.
15. *Emisiuni radio-tv dedicate subiectului*.
16. *INTERNET – site-uri dedicate subiectului*.

CUPRINS

Cuvântul editorului	5
Aluaturi și foitaje	
1. Aluat dospit pentru plăcintă (I)	7
2. Aluat dospit pentru plăcintă (II)	7
3. Aluat dospit pentru plăcintă (III)	7
4. Aluat dospit pentru plăcintă (IV)	8
5. Aluat dospit pentru plăcintă (V)	8
6. Aluat dospit pentru plăcintă (VI)	8
7. Aluat cu unt (I)	8
8. Aluat cu unt (II)	9
9. Aluat cu untură	9
10. Aluat fraged pentru plăcintă	9
11. Aluat fraged	9
12. Aluat cu smântână	10
13. Aluat cu iaurt (I)	10
14. Aluat cu iaurt (II)	10
15. Aluat cu lapte bătut	10
16. Aluat cu frișcă	10
17. Aluat pufos pentru plăcinte dulci	11
18. Aluat pentru plăcinte dulci	11
19. Aluat pentru plăcinte cu fructe	11
20. Aluat cu brânză pentru plăcinte cu fructe	12
21. Foitaj economic	12
22. Foitaj cu unt (I)	12
23. Foitaj cu unt (II)	13
24. Foitaj cu unt (III)	13
25. Foitaj cu unt și ulei	13
26. Foitaj cu osânză	14
27. Foitaj cu untură	14
 PLĂCINTE	
28. Plăcintă cu carne (I)	15
29. Plăcintă cu carne (II)	15

30. Plăcintă cu carne (III)	16
31. Plăcintă cu carne de pasăre (I)	16
32. Plăcintă cu carne de pasăre (II)	17
33. Plăcintă de carne cu griș	17
34. Plăcintă Dobrogeană cu carne	18
35. Plăcintă sălbatică cu carne	18
36. Plăcinta Pastorului	19
37. Plăcintă ciobănească	19
38. Plăcintă cu carne de pește	20
39. Plăcintă cu ficat de porc	20
40. Plăcintă cu rinichi	21
41. Plăcintă cu organe de pui	22
42. Plăcintă de ficăței cu ciuperci	22
43. Plăcintă de limbă cu orez	23
44. Plăcintă cu macaroane cu brânză	23
45. Plăcintă de macaroane cu carne	24
46. Plăcintă de ciuperci (I)	24
47. Plăcintă de ciuperci (II)	25
48. Plăcintă cu ciuperci (III)	25
49. Plăcintă cu ciuperci (IV)	26
50. Plăcintă Dobrogeană cu ciuperci	26
51. Plăcintă cu cartofi (I)	27
52. Plăcintă cu cartofi (II)	28
53. Plăcintă cu cartofi (III)	28
54. Plăcintă Dobrogeană cu cartofi	28
55. Plăcînțele cu cartofi	29
56. Plăcintă cu ceapă (I)	30
57. Plăcintă cu ceapă (II)	30
58. Plăcintă cu ceapă și brânză	31
59. Plăcintă Dobrogeană cu ceapă	31
60. Plăcintă cu praz	32
61. Plăcintă cu praz, ciuperci și măsline	32
62. Plăcintă cu praz și șuncă	33
63. Plăcintă cu spanac	34
64. Plăcintă cu spanac și brânză	34
65. Plăcînțele cu piure de lobodă	35
66. Plăcintă cu varză	36

67. Plăcînțele cu varză acră	36
68. Plăcintă moldovenească (Alivenci)	37
69. Plăcintă cu griș	37
70. Plăcintă cu brânză (I)	38
71. Plăcintă cu brânză (II)	38
72. Plăcintă cu brânză (III)	39
73. Plăcintă cu brânză (IV)	39
74. Plăcintă cu brânză (V)	40
75. Plăcintă cu brânză (VI)	40
76. Plăcintă cu brânză (VII)	41
77. Plăcintă cu brânză (VIII)	41
78. Plăcintă cu brânză de oi și vaci	42
79. Plăcintă creață	42
80. Plăcînțele ardelenesti cu brânză	43
81. Plăcintă Dobrogeană	43
82. Plăcintă Dobrogeană dulce	44
83. Plăcintă cu brânză dulce și stafide	44
84. Plăcintă cu brânză și mărar	45
85. Plăcintă cu brânză de burduf și mărar	45
86. Plăcînțele cu brânză	46
87. Plăcintă dietetică cu brânză	46
88. Plăcintă cu brânză de vaci și stafide (din aluat fraged)	47
89. Plăcintă macedoneană cu brânză	47
90. Plăcintă românească cu brânză	48
91. Plăcintă „Poale-n brâu”	48
92. Plăcintă cu brânză și iaurt	49
93. Plăcintă cu brânză și dovleac	49
94. Plăcintă cu iaurt (I)	50
95. Plăcintă cu iaurt (II)	50
96. Plăcintă cu iaurt (III)	51
97. Plăcintă de mere (I)	51
98. Plăcintă cu mere (II)	52
99. Plăcintă de mere (III)	52
100. Plăcintă cu mere (IV)	53
101. Plăcintă cu mere (V)	53
102. Plăcintă cu mere (VI)	54
103. Plăcintă cu mere (VII)	54

104. Plăcintă cu mere (VIII)	55
105. Plăcintă de mere (IX)	56
106. Plăcintă cu mere (X)	56
107. Plăcintă de mere (XI)	57
108. Plăcintă cu mere (XII)	57
109. Plăcintă cu mere (XIII)	58
110. Plăcintă cu mere și glazură	58
111. Plăcintă cu mere și nuci	59
112. Plăcițele cu mere	59
113. Plăcintă cu dovleac	60
114. Plăcintă Dobrogeană cu dovleac	60
115. Plăcintă de dovlecei	61
116. Plăcintă cu caise (I)	61
117. Plăcintă cu caise (II)	62
118. Plăcintă cu caise (III)	62
119. Plăcintă cu caise (IV)	62
120. Plăcintă cu fructe (caise, căpșuni, fructe de pădure etc.)	63
121. Plăcițele cu fructe de pădure	63
122. Plăcintă cu prune (I)	64
123. Plăcintă cu prune (II)	64
124. Plăcintă cu cireșe	64
125. Plăcintă cu vișine (I)	65
126. Plăcintă cu vișine (II)	65
127. Plăcintă cu vișine (III)	66
128. Plăcițele cu vișine	66
129. Plicuri cu vișine	66
130. Plăcintă cu căpșuni	67
131. Plăcintă cu afine	67
132. Plăcintă cu coacăze	68
133. Plăcintă cu nuci	68
134. Plăcintă cu nuci și lămâie	69
135. Plăcintă cu cremă de vanilie	69
136. Plăcintă cu cremă de vanilie și frișcă	70
137. Plăcintă cu cremă de vanilie în foi de aluat fraged	71
138. Plăcintă cu cremă de castane	71
139. Plăcintă cu ciocolată	72

PLĂCINTE DE POST

140. Aluat de post (I)	73
141. Aluat de post (II)	73
142. Aluat de post (III)	74
143. Aluat de post (IV)	74
144. Foitaj de post	74
145. Plăcintă cu ciuperci	75
146. Plăcintă cu cartofi	75
147. Plăcițele cu cartofi	75
148. Plăcintă cu ceapă	76
149. Plăcintă cu spanac	77
150. Plăcițele cu lobodă	77
151. Plăcintă cu varză acră	78
152. Plăcintă cu mere	78
153. Plăcintă de post cu mere (I)	79
154. Plăcintă de post cu mere (II)	79
155. Plăcintă de post cu mere (III)	80
156. Plăcintă de post cu mere (IV)	81
157. Plăcintă de post cu dovleac (I)	81
158. Plăcintă cu dovleac	81
159. Plăcițele de post cu fructe de pădure	82
160. Plăcițele de post cu vișine	82
161. Plăcintă de post cu nuci	83
162. Plăcintă de post cu cremă de castane	83

BONUS

163. Ștrudel cu carne	85
164. Ștrudel cu ciuperci	85
165. Ștrudel cu dovleac	86
166. Ștrudel cu mere	86
167. Ștrudel cu spanac	87
168. Colțunași cu carne	87
<i>Bibliografie selectivă</i>	88

LIBRIS | We know books
vorba despre plăcintele de post. Și aici veți putea descoperi o serie de rețete deosebite, pe cât de simple, pe atât de gustoase și de apreciate.

Și cum o vorbă românească din popor spune cu atâta adevăr: „La plăcinte, înainte!...“, haideți să urmăm acest îndemn și să ne înfruptăm din specialitatea la care românii sunt, fără teama de a greși când spunem asta, printre cei mai buni de pe pământ!

Poftă bună!

Aluaturi și foitaje

1. Aluat dospit pentru plăcintă (I)

Ingrediente: 500 g de făină, 150 ml de lapte dulce, 250 g de unt, un pliculeț de drojdie uscată, 100 g de zahăr tos, un ou și un praf de sare.

Mod de preparare: Se prepară maiaua din lapte cald, drojdie, o lingură de zahăr și două linguri de făină și se lasă să dospească într-un loc călduros, timp de 50 de minute. Se amestecă apoi cu restul de făină, oul bătut cu zahăr, untul și puțină sare, se frământă aluatul, se acoperă cu un șervet și se lasă din nou la dospit timp de o oră.

2. Aluat dospit pentru plăcintă (II)

Ingrediente: 400 g de făină, 150 ml de lapte dulce, 150 g de unt, două linguri de zahăr tos, un cubuleț de drojdie și un praf de sare.

Mod de preparare: Se prepară aluatul din făină, drojdie diluată în lapte cald, zahăr, sare și ou, se acoperă cu un șervet și se lasă la dospit timp de 30-40 de minute.

3. Aluat dospit pentru plăcintă (III)

Ingrediente: 350 g de făină, 125 ml de lapte dulce, 30 g de unt topit, 15 g de drojdie, o linguriță de zahăr și un praf de sare.

Mod de preparare: Se pune făina într-un vas, se face la mijloc o gropiță și se adaugă laptele călduț, drojdia și zahărul.

Se amestecă cu făina, se încorporează untul și sarea și se frământă aluatul. Se acoperă cu un șervet, se lasă la dospit timp de 50 de minute, apoi se împarte în două și se întind foile. Se așează plăcinta în tavă astfel încât marginile aluatului să îmbrace și pereții tăvii.

4. Aluat dospit pentru plăcintă (IV)

Ingrediente: un ou, 250 g de unt sau margarină, 250 ml de lapte dulce, 50 g de drojdie, sare și făină cât cuprinde.

Mod de preparare: Se frământă aluatul, se lasă să dospească timp de 30 de minute, apoi se împarte în două și se întind foile.

5. Aluat dospit pentru plăcintă (V)

Ingrediente: două ouă, 300 ml lapte dulce, 150 ml ulei, 100 g zahăr, 50 g de drojdie, un praf de sare și făină cât cuprinde.

Mod de preparare: Se frământă aluatul, se acoperă cu un șervet și se lasă la dospit timp de 50-60 de minute.

6. Aluat dospit pentru plăcintă (VI)

Ingrediente: 600 g făină, 200 g unt, 150 g zahăr, 3 ouă, 25 g drojdie și un praf de sare.

Mod de preparare: Se frământă aluatul, se acoperă cu un șervet și se lasă să dospească timp de o oră.

7. Aluat cu unt (I)

Ingrediente: 600 g de făină, 300 g de unt, două ouă, 200 g de zahăr tos și un praf de sare.

Mod de preparare: Se frământă aluatul, se acoperă cu un șervet și se lasă să se odihnească 30 de minute. Se unge plăcinta cu ou bătut și se trasează cu furculița diverse ornamente.

8. Aluat cu unt (II)

Ingrediente: 150 g de unt, 3 ouă, 500 g de făină și un praf de sare.

Mod de preparare: Se prepară aluatul, se acoperă cu un șervet și se lasă să se odihnească 30 de minute.

9. Aluat cu untură

Ingrediente: 300 g de untură, 550 g de făină, două gălbenușuri, trei linguri de zahăr tos, 100 g de smântână, două linguri cu zeamă de lămâie, coajă rasă de lămâie și un praf de sare.

Mod de preparare: Se amestecă untura cu sarea, zeama de lămâie, gălbenușurile, smântâna, zahărul și coaja de lămâie. Se încorporează făina și se lasă aluatul să se odihnească o oră. Se împarte în două, se întinde prima foaie, se așează într-o tavă neunsă și se coace pe jumătate. Se scoate, se întinde peste ea umplutura, se acoperă cu cea de-a doua foaie și se continuă cocerea.

10. Aluat fraged pentru plăcintă

Ingrediente: 250 g de făină, 125 g de margarină, un ou, un praf de copt și un praf de sare.

Mod de preparare: Se prepară un aluat din făină, margarină, ou, praf de copt și sare și se tapetează cu ea o formă rotundă de plăcintă sau o cratiță.

11. Aluat fraged

Ingrediente: 400 g de făină, 200 g de unt, 200 ml de lapte dulce și un praf de sare.

Mod de preparare: Se prepară un aluatul, se împarte în două părți egale și se întind foile.

12. Aluat cu smântână

Ingrediente: 100 ml de ulei, 50 ml de smântână, o lingură de apă, sare și făină cât cuprinde.

Mod de preparare: Se frământă un aluat tare și se lasă la frigider să se odihnească o oră. Se scoate, se împarte în două și se întind foile.

13. Aluat cu iaurt (I)

Ingrediente: 150 g de iaurt, 150 ml de ulei, 150 g de zahăr tos, un pliculeț de praf de copt, sare și făină cât cuprinde.

Mod de preparare: Se frământă aluatul, se împarte în două și se întind foile.

14. Aluat cu iaurt (II)

Ingrediente: 200 g de unt, trei ouă, 200 g de iaurt acrișor, 100 ml de smântână, 600 g de făină, 250 g de zahăr tos, o lingură rasă cu bicarbonat de amoniu și un praf de sare.

Mod de preparare: Se freacă untul cu zahărul până se obține o compoziție spumoasă, se adaugă pe rând gălbenușurile, apoi iaurtul, smântâna, bicarbonatul de amoniu amestecat cu făina și, la final, albușurile bătute spumă și se amestecă ușor, de jos în sus, ca să nu se lase albușurile.

15. Aluat cu lapte bătut

Ingrediente: 250 g de margarină, un ou, 100 ml de lapte bătut, 200 g de zahăr tos, un praf de copt, sare și făină.

Mod de preparare: Se prepară un aluat potrivit de tare, se împarte în două și se întind foile.

16. Aluat cu frișcă

Ingrediente: 350 g de făină, 50 g de unt, trei linguri de ulei, 100 g de frișcă lichidă, un ou, 100 g de zahăr tos, vanilie și un vârf de cuțit de bicarbonat de sodiu stins în oțet.

Mod de preparare: Se prepară un aluat potrivit de tare, se împarte în două și se întind foile.

17. Aluat pufos pentru plăcinte dulci

Ingrediente: 150 g de margarină sau de unt, 300 g de zahăr tos, 7 ouă, o cană de făină, o cană de amidon, un praf de copt, sare și vanilie.

Mod de preparare: Se freacă bine untul cu zahăr, până se obține o compoziție spumoasă, se adaugă gălbenușurile, unul câte unul, praful de copt stins în zeamă de lămâie, albușurile bătute spumă, sare, vanilie și amidonul amestecat cu făină. Se împarte aluatul în două, se întind foile și se coc.

18. Aluat pentru plăcinte dulci

Ingrediente: 300 g de unt, șase ouă, 250 g de zahăr tos, 200 g de făină, 150 g de amidon, un praf de copt și sare.

Mod de preparare: Se alifiază untul cu zahărul până se obține o compoziție spumoasă, se adaugă gălbenușurile, praful de copt stins cu zeamă de lămâie, sare, făină amestecată cu amidon și, la final, albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu ulei și tapetată cu făină, se coace timp de 10 minute, apoi se scoate, se așează deasupra fructele și se continuă coacerea.

19. Aluat pentru plăcinte cu fructe

Ingrediente: 200 g de unt, 250 g de făină, cinci ouă, 250 g de zahăr tos, un praf de copt și vanilie.

Mod de preparare: Se freacă bine untul cu 100 g de zahăr, se adaugă gălbenușurile, făina amestecată cu praful de copt și la final, albușurile bătute spumă cu restul de zahăr. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină și se așează deasupra fructele.