

PLĂCINTĂ CU SCROB

INGREDIENTE:

ALUAT

făină - 2 kg

apă

sare - după gust

SCROB

smântână - 3 litri

ouă de găină - 15

brânză caș - 2.5 kg

unt de casă - 700 g

faină de mălai - 500 g

MOD DE PREPARARE:

Din făină, apă și sare se frământă un aluat consistent. Se bat ouăle (albuș + gălbenuș), iar cașul se rade prin răzătoare. Se adaugă smântâna și cașul și se face o compoziție (scrobul) în care se adaugă la final făina de mălai. Pe un "fund" din lemn se întinde o foaie rotundă pe care se pun 3-4 linguri de scrob și se întind până pe margini. Aluatul se crestează pe margini astfel încât bucățile rezultate să arate ca niște "poale". Acestea se întind peste aluatul care acum acoperă toată foaia, iar plăcinta capătă formă rotundă. Se încinge tigaia foarte bine iar în ea se pune unt în cantitate considerabilă. Plăcinta se prăjește pe ambele părți până se rumenește puțin. Plăcintele cu scrob se pot servi atât calde, cât și reci.

