

Plăcintă (200 porții)

Ingrediente:

- 20 kg făină
- 800 g drojdie proaspătă
- 1 l zahăr
- 500 g unt
- 1 kg ulei
- 10 ouă pentru aluat
- 3 l lapte
- 30 kg cartofi
- 10 kg telemea
- 2 leg. mărar

Mod de preparare:

Într-un cazan încăpător punem făina, drojdia dizolvată în apă caldă, zahărul, laptele, untul topit. Le amestecăm toate, după care punem apă caldă și le frământăm până aluatul devine omogen. Acoperim compoziția și o lăsăm aproximativ 30 min.

Fierbem cartofii cu sare. Răcim brânza și o amestecăm cu mărarul tocat mărunt.

Porționăm aluatul la 100 g, punem cartofii zdrobiți sau brânza cca 80 g în fiecare și le modelăm cu ajutorul sucitorului. Se pune în tigaie bine încălziată și se coc cca 2 min pe o parte, după care o întoarcem pe cealaltă parte.