

Urechiusse cu brinza si sunca

Urechiusse cu brinza si sunca

Ingrediente :

300 g aluat de foi (congelat sau proaspat), 200 g brinza de vaca, 50 g unt, 1-2 linguri patrunjel tocat fin, 4 felii sunca presata sau afumata

Preparare :

Se decongeleaza aluatul daca e congelat. Se intinde o foaie de 25x40 cm. Se unge cu putina apa. Se ruleaza pe latura lunga pina la mijloc din ambele parti. Se inveleste in folie si se lasa la rece o jumatate de ora. Se taie ruloul de aluat felii groase de jumatate de cm. Se unge o tava cu apa si se aseaza cu grija spiralele. Se coc la 200 grade Celsius 20 de minute. Se scot si se lasa sa se raceasca. Se amesteca brinza cu untul moale. Se condimenteaza si se inglobeaza patrunjelul. Se repartizeaza compozitia pe cele 4 felii de sunca. Se suprapun doua cite doua si se ruleaza ca si aluatul de foi. Se infasoara in folie si se dau la rece 2-3 ore. Se taie rulourile de sunca felii de jumatate de cm si se aseaza peste spiralele de aluat. Se decoreaza cu bucatele de rosii taiate marunt si frunze de patrunjel.