

# Lichiu cu ceapa calita

## Ingrediente

*Aluat de paine  
2 linguri untura de porc  
1/2 kg ceapa  
2 oua crude  
sare  
piper macinat  
1 ceasca de ulei*

## Preparare

*lei o bucata de aluat de paine pe care-l framanti de doua ori cu untura si-l lasi sa se odihneasca la rece cate o jumătate de ceas. Scoti aluatul, intinzi o foaie groasa de 2 cm si pui foaia pe lopata de paine. Lasi sa stea la temperatura camerei. Cureti ceapa si o toci marunt, apoi o pui sa se caleasca in ulei fierbinte. Cand ceapa devine sticloasa, tragi cratita de pe foc, lasi sa se raceasca usor si amesteci cu doua oua crude, bine batute cu sare si piper macinat. Amestecul il pui pe foaia de aluat, pui lopata in cuptorul maturat si presarat cu malai si lasi sa se coaca la foc mic. Poti coace lichiul descoperit, sau il acoperi cu alta foaie de aluat. Servesti placinta calda, taiata felii mari. Poti coace in cuptorul aragazului, procedeul ramanand acelasi.*