

PENNY.

PENNY Market a devenit PENNY.
În toate magazinele din Constanța.

Economisim bani, nu
dragoste.



Te așteptăm cu produse proaspete de la producătorii din regiune și cu rețete cu aromă locală pregătite de Chef Nicolai Tand. penny.ro

Sărbătorim această nouă experiență la cumpărături cu
oferte speciale.



**TIMIȘOREANA
BERE BLONDĂ**

5% alcool
6 x 330 ml
6,94 lei/L



12,49
~~14,69~~

-14%



**CASA
BLANCA**

**KÖNIG
CAFEA
MĂCINATĂ**

500 g
17,98 lei/kg

8,99
~~12,99~~

-30%



PIERSICI

caserolă 500 g
4,98 lei/kg



2,49
~~6,99~~

-64%

Ofertă valabilă în perioada 23 iunie - 6 iulie 2021, în limita stocului disponibil.

Oferte speciale.

DIGESTA BISCUȚI DIGESTIVI

scorțișoară 90 g **14,33 lei/kg** /
măr, stafide și caise 82 g **15,73 lei/kg**



1,29
~~1,59~~

-18%

chiar de la
producător
local

DOBROGEA FRANZELĂ CU SECARĂ

scorțișoară / măr, stafide și caise
400 g **4,98 lei/kg**

chiar de la
producător
local

DOBROGEA PÂINE ROTUNDĂ CU CARTOF

500 g
4,78 lei/kg

1,99
~~2,39~~

-16%

2,39
~~2,99~~

-20%

CRIS-TIM SALAM RUSTIC

300 g
24,97 lei/kg



7,49
~~8,95~~

-16%

FĂINĂ ALBĂ TIP 650

1 kg
1,49 lei/kg



1,49
~~1,69~~

-11%

TELEMEA DE OAIIE

200 g
27,45 lei/kg



5,49
~~6,49~~

-15%

OUĂ
mărimea L, 6 buc.
0,83 lei/buc.



4,99
~~6,49~~

-23%

Și am mai pregătit ceva. Redescoperiți aroma Bucureștiului de altădată pe pagina penny.ro, împreună cu Chef Nicolai Tând, care v-a pregătit o serie de rețete locale, reinterpretate special pentru voi.

Tradiționala Plăcinta Dobrogeană

Pentru aluatul de

Plăcinta Dobrogeană
aveți nevoie de:

o cană cu apă;
două sau trei linguri
de ulei vegetal;
un praf de sare;
o lingură de oțet
450/500 de grame de făină.

Pentru umplutură aveți nevoie de:

1 kg de brânză ușor sărată
(de preferat de oaie sau capră)
400 grame de iaurt gras sau smântână
6-8 ouă
un praf de sare

Din făină, apă, ulei, sare și oțet veți obține o cocă nici moale, dar nici tare, din care faceți 6-7 mici bucăți de cocă. Întindeți apoi separat fiecare mic aluat cu făcălețul de întins cocă, presărând puțină făină pentru ca acesta să nu se lipească ori de masa de lucru, ori de făcăleț. După ce ați făcut aluatul, trecem la umplutură. Brânza se dă prin răzătoare într-un castron și se amestecă cu 250 de iaurt sau smântână și cu 6 ouă bătute ca pentru omletă, peste care adăugați un praf de sare.

Se unge tava cu puțin ulei, după care luați câte un pumn de amestec de brânza cu ouă și puneți-l în mijlocul unei foi de aluat întins. Împăturiți apoi aluatul în patru, ca și cum ați face un plic de hârtie dintr-o coală. Apoi, strângeți cu mâinile pe lung acest aluat, încrețiți-l, mai exact. Se ia acest pachet care acum are formă lunguiață și se pune în tavă. După ce ați procedat așa cu toate bucățile de cocă și ați terminat de așezat în tavă, mai stropiți totul cu câteva picături de ulei. Băgați apoi tava 30 de minute în cuptor, la foc mediu.

Secretul unei plăcinte dobrogene constă în ultima parte. După cele 30 de minute în care a stat în cuptor, bateți restul de ouă, cele 2 rămase, cu 150 de iaurt sau de smântână și puțină sare. Acum puneți tot acest amestec peste aluatul scos din cuptor și mai introduceți tava încă 10 minute la cuptor, la același foc mediu.

Poftă bună!

Istoria rețetei

Încă de la jumătatea secolului al XIX-lea, Bucureștiul a fost supradenumit Orașul Cofetărilor. Tradiția preparatelor dulci s-a amplificat și mai tare în epoca interbelică, când marile restaurante și cofetării dădeau tonul vieții sociale în București.

Astfel, în timpul vizitei unui mare general francez, una dintre celebrele cofetării de pe Calea Victoriei a creat în onoarea ilustrului oaspete, o prăjitură care îi poartă numele și astăzi.

Va invităm să descoperiți și să încercați Prăjitura Generalului Foch.

Rețeta este inspirată din Cartea lui Constantin Bacalbașa - "Dictatura Gastronomică"

