



Ingrediente: - aluat (sau foi) pentru placinta; - cca. 1 kg carne (vita, porc, pasare, vanat; amestec sau un singur tip), prajita pe jumătate și taiată bucatele sau tocată (maruntirea sau tocarea se va face după ce carnea va fi prajită și se va raci cât de cât!);

- aripioare de pui prajite (optional);
- 5 galbenusuri;
- cca. o cana supă de carne (atenție să nu fie prea moale umplutura);
- puțin vin roșu sau alb (sec!);
- cca. 3 cani din următoarele ingrediente, amestecate și maruntite (nu este obligatoriu să le folosiți pe toate și puteți adăuga și altele de același tip, în funcție de preferințe și imaginație): curmale, smochine, stafide, nuci, alune (macinate), branza telemea rasă, etc. Proporțiile sunt, de asemenea, după preferințe.
- sare, piper;
- 2 - 3 linguri (în total) oricare (separat sau în combinație) din următoarele mirodenii: ghimbir, scortisoara, cuișoare, nucsoara, cardamom, coriandru, cimbru, etc. (tot în funcție de preferințe)

Mod de preparare

Întindeți, într-o tavă unsă și tapetată cu făină, foaia sau aluatul. Amestecați toate ingredientele cu excepția aripioarelor de pui și întindeți compoziția pe aluat. Aripioarele se așază deasupra (optional, eu personal nu le-am folosit, dar am presarat branza rasă). Se dă tava la cuptor pentru 45 de minute - o oră (verificați din când în când).

POFTA BUNA !