



Roemenië

Plăcintă țărăneasă

Boerenpastei

1 zakje (7 gr.) droge gist
1 tl. suiker
3 dl. lauwwarm water
500 gr. bloem

1 kleine kool (wit, groen, spits)
300 gr. gerookt spek
1 kleine ui
2 el. paneermeel
1 ei
gedroogde dille
zout en peper
olie

Meng de gist met een snuf suiker, 2 tl. bloem en een scheutje lauw water. Geef het een paar minuutjes de tijd om wat te gaan schuimen. Zeef de bloem boven een kom en meng er de gist door. Voeg met beetje tegelijk het water toe, kruid het met een snuffje zout en kneed er een glad deeg van. Dek het af met een keukendoek en laat het op een warme, tochtvrije plek rijzen.

Snipper de ui en bak ze samen met het in blokjes gesneden spek in een grote, diepe pan tot de ui glazig wordt. Haal het spul uit de pan en zet het apart. Snij de kool in kleine reepjes en bak ze in het achtergebleven vet op hoog vuur een paar minuutjes. Zet het vuur uit en laat het allemaal afkoelen.

Meng de ui, het spek, het paneermeel plus een losgeklopt ei door de kool. Kruid het met dille, zout en peper.

Vet een springvorm of taartvorm in met boter. Verdeel het deeg in tweeën. Rol de deegballen op een met bloem bestoven werkblad uit tot twee ronde lappen. Vet een bakvorm in met olie en bekleed ze met een van de deeglappen. Schep er de vulling in en sluit het af met de tweede lap deeg. Prik met een vork hier en daar gaatjes in de pastei zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.

Zet de pastei in de hete oven en bak ze in een goed half uur gaar en bruin. Serveer met verse room.

www.ajvar.nl



Roemenië

Bedankt voor het bezoeken van
www.ajvar.nl