



## Roemenië

### **Pârjoale moldovenesti**

#### *Moldavische gehaktballen*

500 gr. h.o.h. gehakt

150 gr. oud witbrood (of 1 middelgrote fijngeraspte aardappel, zie hierboven)

melk

2 eieren

1 wortel

1 kleine ui

2 tenen knoflook

1 el. gehakte bladpeterselie

1 el. gehakte dille

zout en peper

bloem

De ui, de wortel en de tenen knoflook hak je fijn. Het brood maak je klein en week je in een klein beetje melk en knijp het uit. (Als je aardappel i.p.v. brood wil gebruiken, rasp hem dan op een hele fijne rasp en knijp het vocht er zoveel mogelijk uit.)

Meng het brood (of de aardappel) met het gehakt, de eieren, de fijngehakte ui, wortel, knoflook en peterselie en dille. Kruid het met zout en peper, kneed het een paar minuten goed door en laat het een paar uur in de koelkast rusten.

Vorm een beetje langwerpige, afgeplatte ballen van het gehaktmengsel, rol ze door de bloem en bak ze in hete olie aan beide kanten goudbruin.

Serveer de ballen op een bedje van slablaadjes met wat bijgerechten zoals een paprika- of courgettesalade, ovenaardappelen en zacuscă, knoflooksaus of mosterd.