



Roemenië

Plăcintă cu chiftele din carne

Taart met gehaktballetjes

300 gr. gehakt (naar keuze, b.v. kippen- of kalfsgehakt.)

1 ei

zout en peper

evt.: kruiden naar keuze (voor het gehakt)

150 gr. kaas

3 eieren

250 gr. zure room

150 gr. bloem

1 tl. bakpoeder

½ tl. zout

Meng het vlees met het ei en kruid het naar wens, in ieder geval met peper en zout, en verder b.v. met peterselie, tijm, dille, oregano, paprikapoeder, etc. etc.. Rol er balletjes van en zet ze even in de koelkast of laat ze (als ze erg zacht zijn) een kwartiertje opstijven in de vriezer.

Voor het deeg klop je de eieren met een garde. Schep daar de room doorheen en meng het goed. Ten slotte gaan er het bakpoeder, het zout en geleidelijk al roerend- de bloem door. Zorg dat er geen klontjes in komen.

Bekleed een springvorm met bakpapier en vet het in. Giet er het beslag in en druk er de gehaktballetjes in. Niet overdrijven: ze hoeven er niet helemaal in te verdwijnen. Rasp de kaas en strooi die eroverheen.

Zet de taart in een op 200°C. voorverwarmde oven en bak hem in 35 tot 40 minuten gaar en goudbruin.