

Moldavanky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- mouka hladká 1 kg
- vejce 3 ks
- sůl 1 lžička

- **Náplň**

- brynza 500 g
- vejce 2 ks
- cibulka jarní 2 ks
- kopr 1 svazek

- **Těsto**

- mouka hladká 1 kg
- vejce 3 ks
- sůl 1 lžička

- **Náplň**

- brynza 500 g
- vejce 2 ks
- cibulka jarní 2 ks
- kopr 1 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uděláme těsto z mouky, vajec, vody a asi lžičky soli. Část těsta rozválíme na tenký plát, skoro jako na nudle. Velikost rozváleného těsta musí být asi 20 cm (nebo podle velikosti pánve, na níž se bude smažit).

Na těsto rozetřeme náplň připravenou z brynzy, vajec, nasekané jarní cibulky a kopru. Pokud použijeme tvaroh, musíme náplň osolit, brynza je slaná sama o sobě.

Těsto ze 4 stran postupně trošku potáhneme (jako kdybychom ho chtěli natáhnout) a přeložíme zpět do středu jako šátek tak, aby náplň nebyla vidět. Na pánev dáme trošku tuku a placky smažíme dorůžova po obou stranách. Usmažené klademe jednu na druhou na připravený talíř. Překrojíme do kříže a podáváme. Dají se dělat i nasladko s jablky a tvarohem.