

## Makuja Maailmalta-kokkikerho 15.9.2022

### Moldovalainen resepti:

#### Resepti Mamaliga (polenta)

2 l vettä

maissijauhoa niin paljon, että seos näyttää ”mannapuurolta”

suolaa

#### Valmistus:

Kiehauta vesi, lisää suola ja lisää kiehuvaan veteen jauhot hitaasti ja sekoittaen samalla koko ajan. Paksunee kuumalla lämmöllä n. 7 minuutissa.

Kuva tähän?

#### Friptura de pui (kanapihvi)

kananreidet (2 pannua)

öljy

sipuli

tomaattipyre

monta laakerinlehteä

valkosipuli (1/pannu)

mustapippuri

suola

#### Valmistus:

Keitä kanankoipia 5 min. Pilko sipuli hienoksi veitsellä ja kuullota pannulla. Kun sipuli on kypsää, laita kananreidet pannulle laakerinlehtien kanssa. Hauduta miedolla lämmöllä 40 min. kannen kanssa. Kun kanankoivet ovat kypsiä, lisää tomaattipyre, mustapippuri, valkosipuli ja puoli kuppia vettä.

## Tarta cu mere (omenapiirakka)

1 mitta = 2 dl

6 omenaa

2 mittaa vehnä jauhoja

6 kananmunaa

1 mitta sokeria

150 mg voita vai 150 g?

maitoa

vaniljaa

tomusokeria

suola

1 tl leivinjauhetta

### Valmistus:

Kuori omenat ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää hitaasti sulatettu voi, maito ja vanilja. Lisää sitten jauhot ja sekoita. Lisää lopuksi viipaloidut omenat ja kaada sitten kaikki uunipellille. Paista 40 minuuttia, 180 asteessa.