



Национальные молдавские пироги из тонкого теста, можно сделать из слоеного. Начинка в плачинде может быть самая разнообразная - творог, сыр, тыква и т.д. Очень вкусно!

Ингредиенты:

тесто:

- кефир - 2 ст.
- яйца - 2 шт.
- мука - 6-7 ст. (сколько войдет)
- сода - 1 ч.л.
- сахар - 2 ст.л.
- соль - щепотка

начинка:

- тыква - около 1 кг
- сахар - около 100-200 г

Приготовление:

Для приготовления теста в кефир добавить соль, сахар, соду,



затем - яйца, перемешать.



Постепенно вмешивать муку - тесто должно быть мягким, но не прилипать к рукам.



Разделить тесто на 8-10 частей (в зависимости от размера готовой плачинды). Тыкву натереть на крупную терку, добавить сахар.



Сахар - по вкусу, в зависимости от сладости самой тыквы. Раскатать каждую часть толщиной 0,5 см.



Для слоеного теста:

Смазать раскатанный пласт растительным маслом. Сложить пополам - снова смазать маслом. Снова сложить. Раскатать опять в пласт. Такую процедуру проделать несколько раз.

В середину положить начинку.



Сделать 4 надреза.



Соединить два противоположных края.



Затем два других.



Выпекать 20 минут в духовке или в форме, смазанной маслом при температуре 180



Подавать горячей.