

# ***Koltsunashi* (dolços de mató)**

**Moldàvia**

Larisa Stirbu

## **Ingredients**

Per a la massa

1 got de llet  
1 got de farina  
1 ou  
sal

Per al farciment

mató  
sal  
1 ou

## **Preparació**

Feu la massa barrejant la llet, la farina, l'ou i una mica de sal. Deixeu-la reposar durant mitja hora.

Comenceu a preparar el farciment fent una barreja de mató, ou i una mica de sal. Després, estireu la massa i talleu-la amb l'ajut d'un got



o d'una copa. Farciu cada porció de pasta amb la barreja de mató i ou. Doblegueu-les per la meitat i tanqueu-les amb la punta d'una forquilla. Poseu-les a bullir en una olla amb força aigua i una mica de sal. Passats tres minuts, quan la pasta pugi i suri és senyal que ja està cuita.

### **Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)

Podeu servir els *koltsunashi* acompanyats amb *smintina* (iogurt grec).

### **Informacions culturals**

És habitual trobar a la cuina de cultura romanesa i d'alguns països de l'est d'Europa un mètode de cocció diferent dels pans i dels dolços: l'ebullició. Hi ha receptes que, en lloc de posar els panets al forn o fregir-los, es bullen en aigua, com és el cas dels *koltsunashi*.

#### **Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) - Pàgina web: [www.cpln.cat](http://www.cpln.cat)