



**Ingrediente:** - aluat (sau foi) pentru placinta; - cca. 1 kg carne (vita, porc, pasare, vanat; amestec sau un singur tip), prajita pe jumătate și taiată bucătele sau tocata (maruntirea sau tocarea se va face după ce carne va fi prajita și se va raci cat de cat!);  
- aripi de pui prăjite (optional);  
- 5 galbenusuri;  
- cca. o cană supă de carne (atentie sa nu fie prea moale umplutura);  
- puțin vin rosu sau alb (sec!);  
- cca. 3 cani din următoarele ingrediente, amestecate și marunțite (nu este obligatoriu să le folosiți pe toate și puteți adăuga și altele de același tip, în funcție de preferințe și imaginea): curmale, smochine, stafide, nuci, alune (macinate), branza telemea rasa, etc. Proportiile sunt, de asemenea, după preferințe.  
- sare, piper;  
- 2 - 3 linguri (în total) oricare (separat sau în combinație) din următoarele mirodenii: ghimbir, scortisoara, cuisoare, nucsoara, cardamom, coriandru, cimbru, etc. (tot în funcție de preferințe)

### Mod de preparare

Intindeti, intr-o tava unsa si tapetata cu faina, foaia sau aluatul. Amestecati toate ingredientele cu exceptia aripiilor de pui si intindeti compozitia pe aluat. Aripoarele se aseaza deasupra (optional, eu personal nu le-am folosit, dar am presarat branza rasa). Se da tava la cuptor pentru 45 de minute - o ora (verificati din cand in cand).

POFTA BUNA !