



Pandufła

Pandufła



De la pâte pour un pain
3 gousses d'ail
10-15 tiges de persil
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour l'intérieur ;
1 tasse de fromage cottage
Pour faire frire;
2 tasses d'huile végétale

Mettez dans la pâte de pain, des ails battues, de l'huile d'olive et des tiges de persil haché finement. Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Laissez reposer couvert pendant 1 heure.

A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette de thé. Mettez du fromage au milieu, pliez les côtés pour former une petit sacoché, puis appuyez sur le bout pour fermer.

Faites griller les pandufła dans l'huile brûlant, puis servez chaud ou tiède.

N-B; Il faut utiliser du fromage sans huile car pendant la grillade il se peut que le fromage coule.