

MOLDOVAN NATIONAL DISHES

МОЛДАВСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Moldovan placinds – flatbread as a filling can be cheese, cheese, cottage cheese with herbs, cabbage, potatoes, meat or fruits – cherries, apples.

Молдавские плацинды – лепёшка в качестве начинки бывает – сыр, брынза, творог с зеленью, капуста, картофель, мясо или же фрукты – вишня, яблоки.

Chorba is a Moldovan sour vegetable soup with the addition of bran kvass. The recipe for chorba with offal is popular, in another case beef is added.

Чорба – молдавский кисловатый овощной суп с добавлением кваса из отрубей. Популярен рецепт чорбы с субпродуктами, в другом случае добавляют говядину.



MOLDOVAN NATIONAL DISHES МОЛДАВСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Sarmale is a dish similar to cabbage rolls and dolma. It is prepared from different meats, sometimes from several types. Rice and various spices and herbs are added to the minced meat. Instead of ordinary cabbage, pickled cabbage or grape leaves are often used for wrapping. Traditionally, it is stewed in a cauldron.

Сармале – блюдо похожее на голубцы и долму. Готовиться из разного мяса, иногда из нескольких видов. В мясной фарш добавляют рис и разные специи и травы. Вместо обычной капусты на обёртку часто используют маринованную капусту или виноградные листья. По традиции – тушится в казанке.

