

## « Ocroschca » – la schuppa freida da la Russia

Ocroschca è ina schuppa freida da la cuschina tradiziunala en Russia. Ocroschca munta manizza fin.

La salata:

Manizzar fin tut las ingredienzas e dar en ina stgadella. Ins po duvrar ingredienzas tenor gust e stagiun, per exempel tartuffels cotgs.

La bavronda:

Maschadar las ingredienzas e dar en ina cria.

A maisa dat ins la salata en in taglier e bogna cun kefir liquid.

En Russia fan ins Ocroschca er savens cun kwas, ina bavronda da stad fermentada cun paun.



Foto – MAD SVETLANA MUNDERICH

### Ingredienzas

*Per la bavronda:*

- kefir ed aua freida 1:1
- 1-2 tg groma aschentada
- in zic suc da citronas
- sal

*Per la salata:*

- cucumera frestga
- tschagula
- liongia da Lyon
- ravanel
- dil