

## « Roti » – plat da las Moluccas

Las emnas passadas avain nus cuschina plats da la Indonesia. Oz stat «Roti» sin il plan dal menu. «Roti» è ina spezialitad dal Surinam.

Ils aromas da curry, chili ed agl domineschan quest plat tradiziunal.

«Roti» è in plat cumplet che ins maglia cun omlettas da farina da furment u cun las omlettas cumpradas che ins chatta en stizun - las «fajitas».



Tips :

Preparar tut las ingredienzas e spezarias per che tut saja pront per la chazzetta «wok».

Tartuffels en quadrels  
bagiaunas en tocs da 2 cm  
pulaster en sdrimas  
tschagulas, agl e chili taglià fin

Preparaziun:

Brassar 1 tschagula, 1 agl, 2 tschaduns da curry en ieli.

Lura agiuntar il pulaster taglià en sdrimas – brassar vinavant. Agiuntar ils tartuffels e las bagiaunas.

Laschar brassar curt e bain e derschentar cun buglion.  
Laschar coier enfin che igl è tras.

En ina outra chazzetta:

Brassar il rest da las tschagulas cun agl, chili ed il concentrat da tomata, cundir cun il puletg roman, il chili ed ils 2 tschaduns che restan da la pulvra da curry.

Brassar curt e bain e lura agiuntar tut quai che nus avain en l'outra chazzetta – il pulaster cun tartuffels e bagiaunas.

Truschar bain – prender dal fieu- e laschar trair.

Questa deliziosa maschaida picanta e plain rassa vegn servida cun omlettas u «fajitas». Ed ins giauda ella senza pusada, sulettamain cun ils mans.

Igl è in plat per giudair e star ditg da cumpagnia enturn la maisa.

Bun appetit!

### Ingredienzas

*Recept per 6 persunas:*

- 400 grams charn pulaster
- 200 grams bagiaunas verdas
- 500 grams tartuffels en quadrels
- 4 tschaduns concentrà da tomata
- buglion
- 2 tschagulas
- 2 agls
- 4 tschaduns pulvra da curry
- Puletg roman alv (Kreuzkümmel)
- Sal e paiver
- 1-2 bagiaunas da chili
- leli e paintg
- 18 omlettas da farina da furment u «fajitas» cumpradas da la cuschina mexicana.