

«Lívance» e «Ovocné knedlíky»

«Lívance» e «Ovocné knedlíky» - ils gentars dultschs tgi sun fitg populars en la Tschechia. Cunzunt bainvis sun els en famiglia dal cuschinunz Josef Sedlacek pro ses biadis.

«Lívance» - uschè èsi da far:

Maschadar tut las ingredienzas tar ina pasta (in zic pli dura co quella da las omlettas) e laschar levar.

Brassar adina ca. 3 veschlas en l'ieli.

Servir las veschlas chaudas cun quagliada ed ampuauanas (o izuns) stgaudadas, zutger e per las buccas finas anc agiunscher groma.



Foto: pixabay

«Ovocné knedlíky» ils canedels da fritgs - uschè èsi da far:

In ina padella laschar coier il latg ed il paintg. Lura agiunscher la farina.

Metter pli bass la flomma e cun maschadar d'in cuntin stgaudar la massa enfin che la pasta na tatga pli vi da la padella.

Laschar sfradentar la pasta en ina cuppa e agiunscher lura precaut il ovs.

Lura rasar ora la pasta, tagliar ella in quaderin e rullar en ils fritgs.

Coier ils canedels da fritgs en l'aua salada per 8 minutas.

Servir els cun la garnitura giavischada.

Ingredienzas: «Lívance»

- 350 g farina mez gruglia (o "Knöpflimehl")
- 10 g levon
- ½ l latg
- Sal
- 1 tschadun paintg
- 1 tschadun zutger
- 1 ov
- leli per brassar

Ingredienzas: «Ovocné knedlíky»

- 1/4 l latg
- 200 g farina mez gruglia (o "Knöpflimehl")
- 2 fin 3 ovs
- ca. 1 kg fritgs – primblas, apricosas, frajas o izuns
- per la garnitura: quagliada, papaver, paintg luà e zutger