

«Rollas da schambun cun groma sbattida e ragisch forta»

Las rollas da schambun – in avantpast fitg popular en la Tschechia. Cunzunt a Nadal ed ulteriuras festas vegnan ellas servidas tar il past festiv.

E uschè èsi da far:

Grattar la ragisch forta e maschadar cun la groma sbattida. Cundir cun sal.

Rudlar la massa en las flettas da schambun.

Tip: Servir la massa cun tratgas da charn.



Foto: pixabay

Ingredientas

- 8 flettas da schambun
- ¼ l groma sbattida
- 2 tschaduns ragisch forta
- sal