

« Borschtsch » – la schuppa cotschna da l'Europa Orientala

Per il borschtsch datti en sasez tants recepts sco cuschinunzas. Mintgina fa la schuppa tradiziunala in zic auter, il quantum da las differentas ingredienzas po variar. Fitg impurtantas en las rischcotschnas, l'aschieu e la groma aschentada.

Coier la charn durant ca. 2 uras en l'aua (buglion) ensemen cun la tschagula ed ils fegls d'arbaja.

Prender ora la tschagula, ils figls d'arbaja.

Auzar or la charn, laschar sfradar e tagliar en tocca da fratem.

Tagliar ils tartuffels spaletschads en strivlas grossas, grattar il giabus e laschar coier bufatg per 15 minutas en la schuppa da charn.

Grattar las rischcotschnas e las carottas.

Brassar las rischcotschnas cun il grass/paintg en ina padella separada, laschar stufar per 10-15 minutas. agiuntar la pulpa da tomatas u las tomatas manizzadas, il zutger ed il aschieu. Laschar trair curt vinavant, ev. metter tiers in zic aua.

Lura dar las carottas grattadas en la padella e stufar per ulteriuras 10 minutas.

Dar la verdura en la schuppa.

Agiuntar la charn.

Coier vinavant bufatg per 5 minutas.

Cundir cun sal e paiver.

Servir il borschtsch cun peterschigl u por manizzà fin e cun chapitschs da groma aschentada.

La schuppa gusta cun paun nair.



Foto - COLOURBOX

Ingredienzas

Per 4 – 6 persunas:

- 2 l buglion u aua
- 200 g charn-bov
- 2 fegls d'arbaja
- 1 tschagula
- 200 g giabus alv
- 150 g tartuffels
- 200 g rischcotschnas
- 1 tschadun pulpa da tomata u 2 tomatas
- 100 g grass u paintg
- 1 tschadun grond zutger
- 1 tschadun grond aschieu (3%)
- 100 g groma aschentada
- peterschigl u por
- sal e paiver