

« Kotlety » - ed i dovra ina gronda purziun

Las kotlety da la Bielorussia sumeglian a las flettas da charn manizzata ch'ins enonuscha er en Svizra.

Tagliar in paun alv en tocca, metter en aua u latg fin ch'il paun è lomìa.

Manizzar la tschagula fitg fin.

Maschadar bain la charn e la tschagula.

Struclar or l'aua dal paun, agiuntar a la charn.

Cundir genus cun sal e paiver.

Maschadar bain la massa.

Sche la massa è sitga, agiuntar aua.

Sche la massa è memia umida, agiuntar paun sgrattà.

Furmar ca. 11 rudellas da ca. 1,5 cm grossezza.

Tip: lavurar cun mauns bletschs, lura na tatga la massa e la surfatscha da las rudellas daventa bel glischa.

Stgadar l'ieli u il grass en ina padella da brassar.

Brassar las kotlety cun temperatura auta durant ca. 3 minutas, volver pir cura ch'i ha ina leva crusta.

Lura laschar brassar a fin anc ca. 2-3 minutas tar temperatura media.

Las kotlety en bunas, sch'i sorta in zic suc da smatgar.

Servir las kotlety cun groma aschentada e peterschigl.

Las kotlety pon ins metter a maisa cun tartuffels brassads, buglia da tartuffels u - pli tipic – cun furmental (Buchweizen).

Las kotlety gustan er da consumar fraid.



Ingredientas

Per 4 purziuns:

- 300 g charn-bov manizzata
- 200 g charn-portg manizzata
- 1 tschagula
- ca. 150 g paun alv
- ½ magiel aua u latg
- sal e paiver
- ieli u grass
- peterschigl
- groma aschentada