

## «Obazda» – delizius tar brezn ni paun

Tagliar il camembert en tocs pitschens e dar en ina stgadella da truschar.

Agiuntar il philadelphia ed il paintg en tocca.

Maschadar tut fitg cun ils mauns, lura truschar cun il mixer ch'i dat ina crema. Sche la massa memia sitga, agiuntar in pèr daguts latg.

Cundir cun bler paprica da rosas fin che la massa daventa rosa. Far attenziun ch'i na vegnia betg memia picant.

Cundir a la fin cun sal e paiver, tenor gust er cun puletg.

Garnir cun rudès da tschagula. Far attenziun da laschar sisur memia ditg las tschagulas, quai tira aua e lavaga la maschaida.

Obazda gusta bain cun brezn ni paun.



### Ingrediencias

*Per 4 persunas::*

- 2 ½ camembert (125 gr)
- 1 philadelphia (125 gr)
- 75 g paintg
- In zic latg
- paprica da rosas
- sal e paiver
- ev. puletg
- rudès da tschagula per garnir