

## «Kysel» – la schuppa tipica da la Tschechia

### Levon

Sco emprim preparain nus levon da paun.

Il di avant maschadain nus 6 tschaduns gronds farina da paun cun 100ml aua. Nus cuvrin la maschaida cun ina servietta e laschain star 24 uras en in lieu chaud. L'auter di mettain nus viaden 2 tschaduns gronds farina da paun e 50ml aua e laschain puspè star 24 uras. Lura è il levon preparà.

### Schuppa

En dus liters aua mettain nus ils bulieus tagliads, in tschadun grond sal ed in mez tschadun cumin e laschain buglir fin ch'ils bulieus vegnan loms.

En in'autra padella laschain nus coier tartuffels cun paletscha.

En la padella cun bulieus aggiuntain nus 1l aua fraida ed il levon (nus derschain el en plaunsieu).

Nus laschain coier 15 minutas; truschar betg emblidar. Sche la schuppa vegn memia spessa (sco buglia), mettain nus anc in zichel aua lien. Sco davos pudain nus cundir cun sal.

Nus tagliain la tschagula en pitschens tocs e brassain els en pischada. Suenter rumpain nus ils ovs e brassain els sin la tschagula (sco ovs en paintg ni ovs battids). Ils ovs mettain nus mintgamai entamez ils plats da schuppa. Enturn mettain nus la schuppa. Nus magliain ella cun ils tartuffels che nus avain preparà.



### Ingredientas

#### Levon:

- 8 tschaduns gronds farina da garnaglia
- aua tievia

#### Schuppa:

- 200-300g levon (guarda sura)
- 250g bulieus frestgs (ni 10g setgentads)
- Ina pitschna tschagula
- 4-6 ovs
- Tartuffels cun paletscha
- Sal, cumin