

« Trahana » – la schuppa tipica da la Bosnia

Trahana – quai è quel tratg spezial bosniac, ch'ins po er congualar cun nossa schuppa da giutta. E uschia èsi da far:

Per las "tagliadinas" da la schuppa:

Far cun las ingredienzas ina pasta cumpacta, cuvrir quella e laschar fermentar per sis dis.

Il settavel di trair la pasta ord l'auter e far gnochins e laschar sientar per 24 uras sin in lenziel.

Per la schuppa:

Tagliar fin l'agl e la tschagula. Stgaudar l'ieli en ina padella e brassar la tschagula e l'agl. Agiuntar la charn manizzata, il peterschigl, la paprica, la vegeta ed il concentrat da tomatas.

Suenter agiunscher l'aua e buglir. Laschar coier la schuppa sin flomma pitschna per 15 minutas.

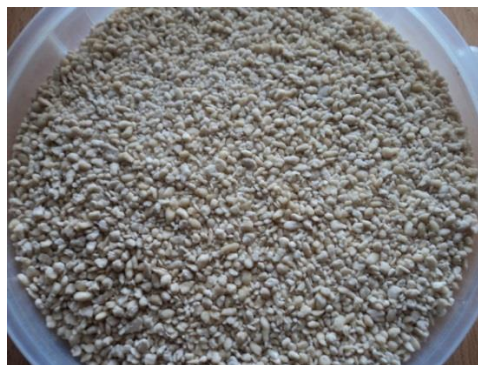


Foto: Dzana Barblan

Ingredienzas

Per las "tagliadinas" da la schuppa:

- ½ kg farina
- ¼ quader levon
- circa 2.5 dl aua

Per la schuppa:

- 1 cuppin da l'emessa
- 1 liter aua
- peterschigl taglià fin
- 100g charn manizzata
- Vegeta (cundiment bosniac)
- paprica dultscha
- ieli
- 1 frischla d'agl
- 1 pitschna tschagula
- concentrat da tomatas