

« Tufahije » – maila cotga

La cuschina bosniaca porscha er buns desserts. Oz datti Tufahije – maila cotga.
E uschia èsi da far:

Coier l'aua en il zutger.

Durant che l'aua coia, spaetschar e chavar ora la maila.

Suenter metter la maila en l'aua da zutger e coier per 10 minutas, fin che la maila è loma.

Laschar sfradentar la maila per 30 minutas.

Tegnair en salv l'aua da zutger!

Maschadar la groma sbattida cun las nuschs e emplenir la maila.

Decorar la maila cun tschigulatta. Metter la maila en ina furma e emplenir cun l'aua da zutger.



Foto: Dzana Barblan

Ingredientas

- 6 mails
- 1/5 kg zutger
- 1/4 liter aua
- 1.5 dl groma mez grassa
- 100 gr nuschs manizzadas
- chanella
- tschigulatta per decorar