

«Canedels da tartuffels cun charn fimentada e crut asch ni spinat» – in classicher da la cuschina tschecha

Nus emplenin ina gronda padella (da silmain 5l) emplenin cun 2/3 aua, aggiuntain in tschadun sal e faschain buglir l'aua.

Durant che l'aua vegn buglida sgrattinain nus ils tartuffels. En ils tartuffels mettain nus il mez ov, sal, maizena e la mesadad semulina. Nus furmain ina pasta. Lura aggiuntain nus il rest da la semulina. La pasta partin nus a la fin en dus parts e furmain duas rollas da ca 5-7cm largias. Suenter mettain nus ils canedels en l'aua buglienta per 20 minutas.

Ils canedels èn pronts e nus sfradentain els curt en l'aua freida. Per servir ils canedels tagliain nus ils canedels cun fil ni cun cuntè en talgias da ca 1,5cm.

Tranteren preparain nus la charn fimentada tenor nossas preferientschas (ubain al toc ubain en talgias). Nus servin cun crut asch ni cun spinat cotg cun crema e cun tschagula brassada en ieli.

Varianta: Igl è pussaivel da preparar la pasta da canedels e furmar ruclas emplenidas da pitschens tocs charn fimentada (gia cotga) cun tschagula brassada en ieli.



Ingrediencias

Per ils canedels:

- 500g tartuffels
- 220g semulina fina
- mez ov
- mez tschadun maizena
- 2 tschaduns pitschens da sal