

## «Canedels cun frajas» – dapli che in desert en Tschechia

Nus preparain ina pasta ord tut las ingrediencias danor las frajas. Nus prendain tocs da nossa pasta preparada avunda gronds per « pachetar en » las frajas. Las cullas furmadas uschia mettain nus in per minutas en l'aua buglienta. Cura che las cullas da pasta sa nodan sin la surfatscha da l'aua, èn las cullas da canedels cotgas avunda e prontas per servir.



Ils canedels gustan era uschia – tips per servir

Varianta 1 : Nus garnin ils canedels cun zutger (pulvra), paintg luà e cun crème fraîche e frajas.

Varianta 2 : Sin taglier garnin nus ils canedels cun quarc, zutger (pulvra) e cun frajas tagliadas.

### Ingrediencias

*Per ils canedels:*

- 500g quarc
- 80g paintg
- frajas da stagiun
- 160g farina
- 1 mellen d'ov
- 1 presa sal