

## ««Omlettas» da tartuffels» – la varianta tscheca

Nus prendain ina tagliola e mettain sin la tagliola farina e sal. Nus sgrattain ils tartuffels (els ston esser fraids) e maschadain els tar ina pasta.

Nus prendain adina tocs da pasta (la grondezza tenor giavisch da las omlettas), faschain omlettas (3-5mm autas) ed en ina padella brassain nus ellas senza ieli sin omaduas varts.

Alla fin penellain nus las omlettas cun grass. Las omlettas gustan era fitg bain emplenidas.



### Ingredientas

*Per las omlettas:*

- 1 kg tartuffels cotgs
- 150 g farina
- 1 tschadun grond sal
- grass luà