

« Fritule »

La cuschina da la Croazia porscha er buns desserts – oz datti: Fritule.

E uschè èsi da far:

Preparar en ina padella:

- 1 coppina latg tievi
- 1 tschadun zutger ed 1 tschadun farina
- maschadar tut cun il levon e laschar ir per 1 ura

Suenter metter la farina en ina coppa e maschadar cun il levon preparà.

Agiunscher il rest da las ingredienzas e maschadar bain, fin che la pasta ha ina buna consistenza.

Furmar ballinas cul tschadun e frittir in blier ieli.

Squassar da temp en temp las ballinas frittadas.

Laschar sfradentar e sterner cun pulvra da zutger.



Foto: pixabay

Ingredienzas

- 1 kg farina
- 1 quaderin levon
- 1 bitger pitschen grappa
- 3-4 tschaduns sultaninas lavadas in aua chauda
- paletscha da citrona sgrattà
- in pugn nuschs taglià fin
- presa sal