

«Oliebollen» – ils dultschs da Silvester da l'Ollanda

Las cullas dultschas tutgan en l'Ollanda tar ils dis da Silvester e Bumaun. I vegn adina fatg grondas purziuns er per servir a las visitas.

Metter a lomiar las ivettas en il vinars da vin cundì cun 1 presa chanelle e 2 tg zutger. Tgi che n'ha betg gugent ivettas po laschar davent. Per uffants er laschar davent il vinars.

Far ir si il levon en il latg tievi e laschar pussar per 5 minutas.

Dar dentant la farina en ina stgadella gronda (adatg - la pasta vegn ad ir si per il dubel u traidubel).

Maschadar la farina cun zutger, sal, ils dus ovs ed il paintg luentà.

Dar tiers il latg cun levon, truschar fin la pasta enfin ch'ì dat vaschias d'aria.

Cuvrir la stgadella cun in sientamauns da vaschella umid e laschar pussar la pasta per 1 ½ fin 2 uras en in lieu chaud en chasa.

Avant che lavarar enavant, spluntar 2 fin 3 giadas cun ils funs da la stgadella sin maisa.

Truschar las ivettas en la pasta (sch'ellas èn memia umidas, ev. derscher giu avant il liquid restant).

Stgadar l'ieli sin 180 grads en ina gronda chazzetta u en la frittera.

Frittir cullas. Tips: duvrar in chaz da schuppa ed in tschadun grond per furmar las cullas u in purziunader da cullas da glatsch.

Ils Oliebollen en tras cura ch'ì èn brins e cresp.

Laschar daguttar las cullas en in cul u sientar cun palpiri da cuschina.

Springir suravi pulvra da zutger.

Ils Oliebollen serv'ins chaud. I gustan er fraid.



Ingredientzas

Per 50 tocs:

- 1 kg farina
- 1 l latg
- 60 g zutger
- 53 g levon frestg
- 2 ovs
- 70 g paintg
- 400 g ivettas (ev. laschar davent)
- 1 presa sal
- 100 ml vinars da vin (ev. laschar davent)
- 1 presa chanelle
- 3 ieli da brassar
- 2 tg zutger
- 150 g pulvra da zutger