

«Rabanadas» - flettes da paun dultschas dal Portugal

Rabanadas èn ina spaisa dultscha che permetta da duvrar paun vegl. Savens vegn duvrà baguette dal di avant. Per il recept pon ins dentant er prender differentas sorts da paun. Rabanadas pon ins servir per marenda.

Tagliar il paun en flettes da ver 1,5 cm grossezza.

Dar il latg en ina cuppa, maschadar cun 2 tschaduns gronds zutger.

Bagnar il paun mo curt dad omaduas varts en il latg.

Sbatter stimus ils ovs.

Volver las flettes en ils ovs.

Brassar las flettes dad omaduas varts en ieli u grass per 2-3 minutias.

Springir zutger e chanella sin las flettes brassadas e laschar sfradar.

Buglir in zic aua cun zutger e paletscha da citrona, laschar sfradar e bagnar las flettes.

Servir fraid cun ina cuppina bun café u in magiel vin da Porto.



Ingredienzas

Per 4 persunas:

- 1 paun vegl
- 3 dl latg
- 4 ovs
- 300 g zutger
- chanella
- paletscha dad 1 citrona
- ieli u grass da brassar