

« Sarma » – rollas en fegls da giabus asch

Sarma – quai è quel tratg spezial da la Dalmazia. In menu che vegn er servì per grondas festas da famiglia e mintga cuschinunza ha ses agen recept culs pitschens secrets – e dat quels lura enavant a la figlia.

E uschè èsi da far:

Molar la charn e la panzetta (en mazlaria)
Manizzar la tschagula e l'agl e maschadar cun las
autras ingredienzas.

Sbugliantar ils fegls da giabus en l'aua cun aschieu
fin che sun lomas per rullar.

Emplenir ils fegls cun 1-2 tschaduns da la
maschaida, rullar e serrar.

Emplunar en ina padella ina vetta ravitscha, ina
vetta Sarma, eui.

Far ina sosa tenor gust (brina u cotschna)
Emplenir la padella e laschar coier sin pitschna
flomma 2-2 ½ uras.



Foto: pixabay

Ingredienzas

- 1 kg charn chalun bov
- 300g panzetta fimentada
- ravitscha
- gronds fegls da giabus asch
- 1-2 tschagulas
- 2-3 frischlas d'agl
- 2-3 presas nussh-mustgat
- 1 presa chanella
- 5-6 neglas (zappà fin)
- 1-2 ovs
- paiver e sal