

## «Mus (“Muas”）」 – tradiziunal en il Tirol dal Sid

Sco emprim emplenin nus ina padella da brassar cun aua e laschar vegnir chaud l’aua. Agiuntar il latg e las dus sorts da farina e truschar plaun cun in scuèt.

Laschar coier plaun cun truschar adina puspè fin tgi dat ina crusta en la padella.

Sco proxim laschar sfradentar il Mus e agiuntar il paintg luà e tenor gust cundir cun zutger ubain cun papaver.

Tradiziunalmain vegn sarvì il Mus ena la padella sin maisa e mintgin sa serva cun in tschadun direct or da la padella.

Tar il Mus san ins era servir in cumpot da fritga ubain confitura.



### Ingredientas

*Recept per 4 persunas:*

- 2.5 dl aua
- 1.5 liter latg
- 100 gr farina da tirc
- 20 gr farina da furment
- Ina prisa sal