

«Sarner Specknocken» – frestg sin maisa, in classicher da la cuschina dal Tirol dal Sid

Sco emprim tagliain nus la charnpiertg en fins quadrins. La farina e tut las autras ingredienzas metter en ina gronda cuppa e maschadar a moda leva. La pasta na vess betg dad esser omogena sco tar bizochels e la farina astga schon esser visibla.

Il proxim pass è da prender in tschadun bletsch, furmar las purziuns da pasta cun il tschadun e lura metter en l'aua da sal buglienta per 5 minutas.

Tipic en il Tirol dal Sid è che la spaisa fittada vegn servida en ina gronda padella sin maisa. Tiers quella spaisa vegn servì tradiziunalmain salata. La salata vegn maschadada cun ils Specknocken chauds e tut vegn maglià ensemen or dad in plat.



Ingredienzas

.recept per 4 persunas:

- 500 gr farina da furment
- 200 gr charnpiertg
- 20 gr tschagugliuns
- 3 ovs
- 2 dl latg ubain aua
- sal