

## «Pannkaka» – la frattada gronda a la moda svedaisa

En Svezia datti il «Pannkaka» sco grond toc ord il furnel. Ins po far el en pliras variantas. La frattada salada cun charn-portg e sosa da giglidras è adattada sco spaisa principala per exempel tar schuppa d'arvegla. Il «Pannkaka» dultsch cun sosa d'ampuaunas, frajas u outras coclas è in dessert.

### Varianta salada:

Maschadar bain 4 dl latg cun la farina ed il sal.

Sbatter ils ovs ed agiuntar a la pasta ensemen cun ils proxims 4 dl latg. Salar.

Tagliar la charn-portg en toccha pitschna, brassar en ina padella ed agiuntar a la pasta.

Unscher ina furma resistente al fieu cun in zic paintg.

Derscher la pasta en la furma e laschar coier per circa 50 minutas en il furnel prestgaurà sin 175 grads.

Servir cun sosa da giglidras (Preiselbeeren).

### Varianta dultscha:

Maschadar bain 4 dl latg cun la farina ed il sal.

Sbatter ils ovs ed agiuntar a la pasta ensemen cun ils proxims 4 dl latg. Salar.

Unscher ina furma resistente al fieu cun in zic paintg.

Derscher la pasta en la furma e laschar coier per circa 50 minutas en il furnel prestgaurà sin 175 grads.

Maschadar las ampuaunas/farbuns/coclas cun il zutger e laschar coier per 2-3 minutas.

Sbatter la groma.

Servir la sosa da coclas e la groma tratga tar il «Pannkaka» chaud.



Foto: PIXABAY

### Ingredientas

*Per 4 persunas:*

- 3 dl farina alva
- 8 dl latg
- 4 ovs
- 1 tschadun pitschen sal

*Per varianta salada:*

- 300 g charn-portg
- sosa da giglidras (Preiselbeeren)

*Per varianta dultscha:*

- ampuaunas, frajas u outras coclas
- 1 dl zutger
- groma tratga