

«Schuppa d'arveglia» – cun arveglia melna setgentada

La schuppa d'arveglia ha gronda tradiziun en Svezia. Dapi il 13avel tschientaner vegn ella cunzunt il glindesdi sin maisa.



Foto: COLOURBOX

Lavar l'arveglia e metter a lomiar en aua per almain 12 uras.

Dar l'arveglia en 1,5 l aua e laschar buglir bufatg ensemen cun il quadrel da buglioni, la tschagula manizzata e la charn-portg per circa 1 ora.

Eventualmain cundir cun 1 tschadun pitschen sal.

Servir cun timian frestg e cun mustarda per la charn-portg.

Varianta:

Ins po er brassar la charn-portg en ina padella e servir dapersai cun mustarda.

En Svezia datti savens "Pfannkuchen" tar la schuppa d'arveglia (mira recept dals 28-06-2018).

Ingredientas

Per 6 personas:

- 500 g arveglia melna setgentada
- 1,5 l aua
- 1 tschagula
- 1 quadrel buglioni da legums
- 1 tschadun pitschen sal
- 200 g charn-portg
- timian frestg
- mustarda