

« Česke knedliky »

Ils canedels tschecs en fitg populars en la famiglia Sedlacek da Sent. Els vegnan adina puspè sin maisa tar festas da famiglia sco anniversaris ma er confirmaziuns.

E uschè èsi da far:

Per la pasta: Maschadar la farina, il ov, il ov mellen, il levon, il sal ed il latg.

Laschar pussar la pasta.

Agiunscher il paun.

Cun mauns bletschs furmar ils canedels in furma dad ovs (ca. 15 fin 20 cm lung, i dat 3 tocs).

Coier els per 30 fin 35 minutas en aua salada buglienta (sunter 15 minutas volver ils canedels e controllar, ch'els na tatgan betg sin il fund da la padella).

Cur ch'els sun cotg, tagliar ils canedels en flettas e servir.



Utensil per tagliar ils canedels da Josef Sedlacek / Foto: Ladina Schena

Ingrediencias

- 500 g farina gruglia (ubain "Knöpflimehl)
- 1 ov
- 1 ov mellen
- 1 tschadun pitschen sal
- 1 presa levon
- 2 cuppins latg
- 2 fin 3 pugns paun da canedels en quaderins