

## « Grach » – schuppa da bagiaunas

«Grach» la schuppa da fava ha lunga tradiziun en Croazia. Ella è nutritiva ed era uschia ina buna basa per emplenir pli baud il magun dals commembers da famiglias numerusas. La schuppa cumporta tut las sorts verduras che ins ha gugent ed ella sa lascha era conservar plirs di. Tenor Ruza Defuns, è la schuppa lura, anc pli deliziusa. Insumma saja impurtant da magliar fava.

Preparaziun:

Las bagiaunas ston ins tschentar en aua freida sur notg.

L'auter di derschentar l'aua e lavar las bagiaunas cun aua freida e laschar buglir las bagiaunas durant 20 mintuas.

Durant che la fava buglia, tagliar las verduras en quadrels e la tschagula tagliar fin.

Cur che la fava ha bugli 20 minutas, derschentar l'aua e tschentar la fava en aua freida en la avnaun.

Metter la verdura tagliada en la avnaun cun l'aua freida. Agiuntar la costa portg fimentada e laschar buglir la schuppa durant duas uras.

Tuc final:

Stgadar la pischada en ina chazzetta da brassar pintga.

Truschar en la pischada la farina enfin che ella è bella brina.

Manizzar in agl ed agiuntar e truschar bain cun la scuetta.

Cun in chat da la schuppa da fava vegn la broda da farina derschentada. Tut sa tschenta en la avnaun.

Questa sosa da farina procura per ina buna e spessa consistenza a la schuppa «Grach».

Cundir cun sal e paiver, laschar buglir anc 10 minutas e servir.

Bun appetit!



### Ingredientzas

*Recept per 6 persunas:*

- 250 bagiaunas alvas mesaunas
- ½ sellerin
- 1 – 2 carottas
- 1 tschagula
- 1 colrava
- 1- 2 liters aua
- 1 costa portg fimentada
- 50 grams pischada
- 2 tschaduns gronds farina
- sal, paiver
- 1 agl

