

Bocs, in past tradiziunal da l'Engiadina Bassa, ch'ins mangiava suenter far fain, gist sin il prà

Per 4 persunas:

- 4 Ovs cotgs
- Pasta d'omlettas:
- 200 gr Farina
- 2 Ovs
- 2 dl Aua e latg
- ½ tschadun da café sal

Far ina pasta cun quellas ingredienzas. Far giu la paletscha dals ovs e volver ils ovs en la pasta. Alura metter l'ov cun si la pasta en la frittera (en ca. 1 liter ieli) enfin che l'ov è bel brin. Pigliar ora, volver anc ina giada en la pasta e metter en la frittera. Repeter ca 4-5 giadas.

Alura tagliar si l'ov e metter en ina padella cun l'ov taglià si ensi. Far in vin chaud.

- 3 dl Aua
- 3 tschaduns Zutger
- 2 tocs Scorsa-chanella
- 2 Neghels
- ½ Citrona

Far coier tut quellas ingredienzas. Alura laschar trair per ca. in'ura, agiuntar il vin cotschen e stgaudar anc ina giada.

- ½ liter Vin cotschen

Metter il vin chaud sur ils bocs e giudair.
