

Mlinci

Croats en Rumenia

Mlinci è ina spaisa che è derasada surtut en la regiun da Zagreb e Slavonia en Croazia. Ils mlinci vegnan servids tradiziunalmain cun pulaster u auter giaglinom a dis da festa. Oz daventan els dentant pli e pli ina spaisa da mintgadi. Ils recepts e la metoda da preparaziun dals mlinci vegnivan tradiziunalmain dads vivand da la mamma a la figlia. Quellas che savevan preparar buns mlinci, quai che n'era tuttavia betg evident – valevan sco excellentas cuschinieras. Atgnamain èn ils mlinci pasta cotga; mintgatant vegnan els descrits sco pasta, ma ins als po era vesair sco paun croccant senza levon u simplamain sco in cracker. En il passà eran els ina buna soluziun per la preparaziun e conservaziun da la farina che era preziusa, ma gieva spert a mal; eran ils mlinci preparads, pudevan els vegnir conservads per in lung temp senza ir a mal.

Ingredientas

500 g farina
½ tschadun pitschen sal
aua
eventualmain 1 ov, latg u ieli

Sastojak

500 g brašno
½ žličica sol
voda
eventualan 1 jaje, mlijeko ili ulje

Preparaziun

Mantunar la farina e far ina rusna entamez, metter en il sal ed aggiuntar uschè blera aua ch'ins po modellar ina pasta cumpacta. Massar plaunsieu da dador anen. Cura che la pasta è cumpacta, furmar ballas e laschar pussar in'ura. Suenter zullar ora sin ca. 2 mm e lura laschar setgenter 5 fin 10 minutas en il furn prestgaurà sin 180° C. Tradiziunalmain faschev'ins quai sin la platta da cuschinar. Rumper las pettas en tocca, laschar sfradentar e metter en ina stgatla bain serrabla. Uschia las pon ins conservar pliras emnas. Per cuntinuar la preparaziun metter ils mlinci en ina cuppa e derscher surengiu aua da sal buglienta u broda da giaglina. Suenter ca. 2 minutas svidar il liquid e tenor gust anc volver ils mlinci en il grass da brassar dal pulaster. Uss èn ils mlinci pronts. Variantas: aggiuntar a la pasta u in ov u in pau ieli. Igl è era pussibel da prender latg empè d'aua.