



Radiotelevisiun
Svizra Rumantscha

Nozzas dals vanzets, in vegl past da l'Engiadina Bassa per duvrar si tut las vanzadiras da spaisas

Per 4 persunas:

4 Ovs
1 presa Sal
2 dl Aua e latg
300 gr Farina

Far ina pasta da quellas ingredienzas. Manizzar tut las vanzadiras da spaisas sco:

Tartuffels
Verdura sco carottas, giabus u cardifiol
Charn sco liongias, salsiz u salam

Agiuntar quai a la pasta.

1 tschadun da café pulvra da levon
In zic paintg

A la fin vegn en in zic pulvra da levon en la pasta. Maschadar bain. Unscher ina furma cun paintg ed emplenir la furma cun la pasta. Metter in per floccas paintg suren e metter en il furn, 45 minutas tar 200 grads. Va bain cun ina salata.
