



**Bizochels cun urtais**, in'alternativa da l'Engiadina Bassa tar ils capuns che derivan da la Surselva

**Per 4 persunas:**

400 gr Farina  
4 Ovs  
3 dl Aua e latg  
1 tschadun da café sal

Far ina pasta da bizochels cun quellas ingredienzas. Metter d'in maun quella

6-8 feglias Urtais

Manizzar quellas feglias d'urtais en strivlas. Maschadar quellas cun la pasta. Alura far coier ca. 3 liters aua da sal. Derschentar ina planetta da lain cun aua freida e stritgar ora ina part da la pasta sin la planetta uschè gross sco in det. Alura tagliar pitschnas strivlas da la pasta e bittar directamain en l'aua. Cura ch'ils bizochels vegnan a la surfatscha da l'aua ins sto prender ora els da l'aua cun ina palutta furada i metter a chaud ils bizochels enfin che tut la pasta è duvrada si. A la fin sterner chaschiel grattà suravi i metter en il furn enfin che lez è luà bain.