



Radiotelevisiun
Svizra Rumantscha

Recept per Obazda ina spezialitad da la cuschina bavaraisa

Ingrediencias per 4 personas:

500 grams	Camembert madeir
40 grams	paintg
200 grams	chaschiel frestg
80 grams	tschagulas tagliadas fin
	sal
	paiver
	paprica
	puletg
6-8 tschaduns	biera alva
	rintgs da tschagulas
	ravel
	tschagugliuns

Preparaziun:

Il Camembert vegn smatgà ensemen cun ina furtgetta. Metter vitiers il paintg, il chaschiel frestg e las tschagulas tagliadas fin. Cundir tenor gust cun sal, paiver, paprica e puletg. Per ch'il Obazda daventa lom per stritgar el sin il paun vegn agiuntà a la fin 6 fin 8 tschaduns biera alva.

Tenor gust garnir cun rintgs da tschagulas, tschagugliuns e ravel. Servì vegn il Obazda cun craclins frestgs u cun paun da purs. Vitiers dattì biera.

Bun appetit!
