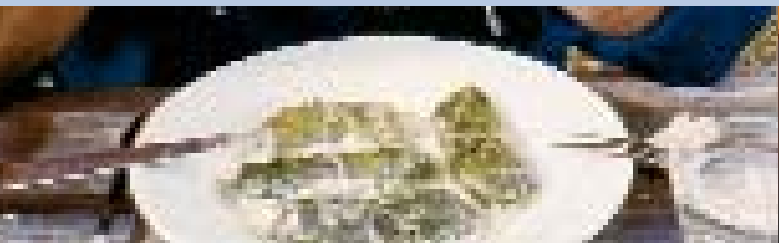


Cuschina

spezialitads grischunas



I dat 150 vals en il Grischun e mintga val enconuscha numerus receipts tradiziunals. La miseria en las vals era ina raschun per il spiert innovativ da sias abitantas e da ses abitants. Per ils capuns sursilvans tradiziunals datti 133 differents receipts.

Capuns

Recept per quatter persunas

Ingredientas: 40 urtais giuvens (enstagl: cost d'urtais), 150 g farina alva, 50 ml latg, 1 dl groma, 2 dl buglion, 2 ovs, mintgamai 20 g charnpiertg magra, andutgel, pulpa, schambun criv, 10 g por, 20 g tschagulas, sal, rosmarin, peterschigl, basilic, paintg.

Preparaziun: Per far la pasta metter la farina ed empau sal en ina stgadella. Maschadar il latg ed ils ovs cun la farina. Sbatter la pasta fin ch'ella fa borlas. Laschar pussar ina mes'ura.

Tagliar fin la charnpiertg magra, l'andutgel, la pulpa, il schambun criv, il por, las tschagulas, stufar en il paintg, agiuntar las ervas e sbatter tut ensemen cun la pasta. Sbugliantar curt ils urtais preparads e laschar sfradentar. Sientar ils fepls. Metter mintgamai in tschadun da café cun pasta sin mintga fegl e zugliar en quel. Alura dar ina brassada als capuns. Stidentar cun buglion, agiuntar la groma e laschar coier 5 minutas. Metter ils capuns sin tagliers stgaldads e springir cun schambun criv brassà.

Tip

Prender a chasa il Grischun ed al scuvrir da novamain di per di? Ulteriurs receipts tipics grischuns chattais Vus en nossa schelta d'exquisits cudeschs da cuschar. Quests ed ulteriurs souvenirs dal Grischun pudais Vus cumprar en noss shop en il Center da visita.