

Omletta da Savoya



Ingrediencias:

100 grams quadrins da schambun cotg

2 tschaduns grond ieli

2 tartuffels

1 por

50 quadrins da chaschiel Greyer

8 ovs

½ tschadun pitschen sal

paiver

peterschigl



L'emprim tagliain nus ils tartuffels mundads en pitschens quadrins. Il por vegn taglià en rudellas finas e lura brassan ins quai enfin ch'ils tartuffels èn bels brins e cotgs. Lura agiuntain nus ils quadrins schambun cotg ed ils quadrins da chaschiel Greyer. I vegn maschadà bain (curt). Lura laschain nus sfradentar la massa da tartuffels circa 5 minutas.

En quest interval pudain nus sbatter il ovs en ina cuppa e cundir la massa melna cun sal e paiver. La maschaida da tartuffels, chaschiel, por e schambun vegn maschadada cun l'ov sbatti.

En in'otra chazzetta da brassar mettain nus in zichel ieli, derschain en la massa en la chazzetta da brassar. Laschar brassar sin flomma mesauna enfin che vus sentis che l'omletta vegn stagna ed è bain brassada. I dovra in zichel pazienza. L'omletta da Savoya na vegn betg vieuta. La surfatscha da questa sto traglischar, sto dentant esser cotga.

Uss è l'omletta pronta per vegnir preschentada sin ina platta radunda ed ornada cun il peterschigl taglià fin.

Bun appetit!