

---

## Paunins da tschigulatta e quagliada

- 250 g quagliada magra (Magerquark)
- 3 tschaduns gronds paintg
- 3 tschaduns gronds zutger
- 2 ovs
- 1 tschadun pitschen sal
- 250 g farina
- 1 pachet pulvra da levon
- 100 - 150 g tschigulatta (ex. da lieurs da Pasca)

Il s ovs, il paintg ed il zutger truschain nus cun il mixer e lura maschadain nus quai cun la quagliada. A la fin prendain nus la farina, truschain viaden il pachet pulvra da levon e maschadain quai cun la pasta che nus avain semtgà.

Il s paunins furmain nus cun agid da dus tschaduns gronds. Nus furmain ruclas e mettain quellas sin il sturs da furnel. Or da quella pasta datti circa 11 paunins.