

Salatas, bizochels e tartuffels cun menta

Salata:

La menta pon ins duvrar sco spezaria en la salata. Simplamain metter tiers la salata usitada 5-6 figls menta, quai da in gust frestg.

Bizochels:

Far normal la pasta, tagliar sir intgins figls da la menta e metter en la pasta. Ils bizochels far sco usità.

Tartuffels cun menta:

Tartuffels novs e cuschinat in pau ordavant, lura tagliar per mez. Er tagliar per mez u en quarts tomatas da cherry. Metter en ina coppa e dar suravia in u dus tschaduns ieli d'ulivas, lura maschadar cun intgins figls menta, in chili e basilicum, lura brassa tut en la padella u metter qua sin in plat d'aluminium sin il gril.