



Radiotelevisiun  
Svizra Rumantscha

## Uatschs, in past tradiziunal da Tschlin en Engiadina Bassa

### Per 4 persunas:

200 gr Farina  
4 Ovs  
4 dl Latg  
½ tschadun da café sal

Far ina pasta cun quellas ingredienzas. Metter ella en ina cria.

1 dl Ieli

Stgaudar ca. 1 dl ieli en ina padella da brassar. Cura che l'ieli è bun chaud, derscher la pasta en la padella en furma da lindorna cun entschaiver dadora e vegnir dadens. Cura che la lindorna da pasta vegn si ins piglia ella or da la padella, metta sin in palpieri da cuschina.

Zutger e chanella

Metter si zutger e chanella sin l'uatsch.

---