

« Krompiruša » – lindornas da pasta cun tartuffels

Las lindornas da pasta – in tratg fitg popular en Bosnia. Ellas vegnan emplenidas cun verdura, chorn u er cun chaschiel. Ma oz las faschaisa cun tartuffels
E uschia èsi da far:

Per la pasta:

Lavurar las ingredienzas ad ina pasta e laschar pussar quella en ina padella cuvernada per 20 minutas .

Suenter zullar la pasta en pitschnas furmas radundas (diameter da ca. 15 cm).

Lura stritgar en la pasta cun ieli e laschar pussar quella per ulteriuras 10 minutas.

Suenter metter in toc pasta sin in lenziel e trair quel ord l'auter fitg fin.

Per l'emplenida:

Tagliar ils tartuffels en pitschens quaders, cundir cun la tschagula tagliada, peterschigl, vegeta, e paiver.

Prender in zic da l'emplenida e metter sin l'ur da la pasta en furma d'ina liongia.

Cun agid dal lenziel rudlar en ils tartuffels tagliads, uschia ch'i dat ina lunga rolla da pasta.

Furmar la rolla en ina lindorna e metter la lindorna sin ina lastra.

Metter il furnin per 15 minutas sin 230°C, suenter coier vinavant sin 200°C enfin che las lindornas èn brin cleras.



Foto: Dzana Barblan

Ingredienzas

Per la pasta:

- ½ kg farina
- ½ tschadun pitschen sal
- 4 dl aua tievia

Per l'emplenida:

- 1 tschagula
- 1 kg tartuffels
- peterschigl
- 100g chorn manizzata
- Vegeta (cundiment bosniac)
- paiver