

# Kwasna poliwka

Schuppa da nozzas  
Sorbs en Germania

La schuppa da nozzas e la charn-bov cun ragisch amara è la spaisa da nozzas tradiziunala dals Sorbs. Ma questa tratga vegn era servida a chaschun dad autras occurrenzas ed è da chattar sin la carta da menu da las ustarias sorbas.

La schuppa da nozzas è ina schuppa da legums cun gnocs da gnirom (jatrace kulki) e cun ovs poschads (syotate jejko). Nus as preschentain la preparaziun da la charn-bov.

## Ingrediencias

500 g charn-bov  
1 carotta  
1 tschagula  
1 sellerin  
sal  
125 g paintg  
100 g farina  
1 liter broda da charn-bov  
2 ovs  
2 dl latg  
100–200 g ragisch amara grattada  
paintg brin  
paun

## Pridawki

500 g howjازهو mjasa (na wosobu)  
1 morchej  
1 cyblu  
1 selerij  
sól  
125 g butry  
100 g muki  
1 liter juški howjازهو mjasa  
2 jeji  
2 dl mloko  
100–200 g roztruhaneho carena  
bruna butra  
chlěb

## Preparaziun

Coier la charn-bov cun la carotta, la tschagula ed il sellerin en aua da sal. Preparar la ragisch amara circa 30 min avant il mangiar: Luentar il paintg e stufar lien la farina, agiunscher la broda. Truschar bain e coier fin che la sosa è consistenta. Allontanar da la platta. Maschadar ils ovs ed il latg ed agiunscher a la sosa. Silsuentar anc metter vitiers la ragisch amara e cundir cun sal. Metter la charn en talgias sin ils tagliers, derscher suravi la sosa da ragisch amara ed anc in pau paintg brin. Latiers mangian ins paun.