



Radiotelevisiun
Svizra Rumantscha

“Ofareeschti” tenor la guisa da Sursaissa

Per quatter persunas

800 grams tartuffels crivs
3 tschaduns farina
gronds
sal / paiver / nusch-mustgat / maioran
150 grams quadrins da charnpiertg
2 tschaduns margarina
gronds

Far giu la paletscha dals tartuffels. Grattar ils tartuffels cun la sgrattirola en ina stgadella. Ajiuntar la farina, il sal, il paiver, il nusch-mustgat ed il maioran e maschadar tut. Maschadar cun 100 grams dals quadrins da charnpiertg. Reparar tut sin la tola unshida. La margarina reparar suravi. Laschar coier circa 40 minutas sin 200 grads. Dar curt ina brassada als ulteriurs 50 grams dals quadrins da charnpiertg e reparar sco garnitura sur la tratga finida.

Latiers gustan giglidras e chaschiel.
