

Soleier

Ovs da sal
Tudestgs en Danemarc

Questa spaisa deriva da Sønderjylland, la regiun da la minoritad tudestga en il Danemarc, ma po perfin vegnir persequitada enavos fin en Germania. Il pled «sol» è tudestg vegl per «sal» e quests ovs da sal vegnan a svegliar ina cascada da gusts en tia bucca.

Ingrediencias

6 ovs bio
in pugn plain paletschas
da tschagulas
6 (+ 1) tschaduns gronds sal
ieli d'ulivas
aschieu - p.ex. balsamico,
aschieu da vin alv u da maila
mustarda
tut quai che gusta:
tabasco, sosa englaisa eav,
sal e paiver

Zutaten

6 ökologische Eier
eine Handvoll Zwiebelschalen
6 (+1) Esslöffel Meersalz
Olivenöl
Essig - z.B. Balsamico, Weisswein-
oder Apfelicideressig.
Senf
Tabasco, Englische Sauce usw.
Salz, Pfeffer

Preparaziun

Coier ils ovs ensemen cun las pale-
tschas da tschagulas per ca. 20 minutas
per ch'els obtegnian ina bella color.
Pitgar levamain ils ovs, uschia che la
crosa sa sfenda in zic. Lura als metter
en ina cuppa. Prender in tschadun
grond sal da mar (be sal da mar) per
ov plus in tschadun pitschen plain
per il dieu dal »Solei« e springir il sal
sur ils ovs. Emplenir la cuppa cun
aua fin ch'ils ovs èn cuverts. Ussa ston
ils ovs restar per almain 2 dis en
il bogn da sal, il meglier en frestgera.
Sch'ins mida l'aua mintga 15 dis,
pon ins conservar quests ovs bunamain
senza limita.

Pli ditg ch'ils ovs restan en la salamui-
ra e pli speziels ch'els èn, cura che
ins taglia atras els. Prender in fitg bun
cuntè. Intercurir bain l'ov avant che
tagliar per esser segir ch'i saja tuttina
bler mellen d'ov en omaduas mesa-
dads. Sch'ils ovs èn propi buns, è la co-
lor dal mellen d'ov grisch-blaua u
perfin verd-naira. Quai apprezzieschan
ils conuschiders!

Prender precautamain las duas mesa-
dads dal mellen d'ov or dal rest da
l'ov ed emplenir la rusna. L'emprim la
mustarda e lura ieli, aschieu ed in-
summa tut quai che gusta. Lura metter
il mellen d'ov il cuntrari sin l'ov cun
empenida. Per finir cundir cun paiver
ed anc ina purziun sal, quai s'auda la-
tiers! Ussa mangiar ils ovs, entirs!
Quai vul dir: adina metter ina mesadad
entira en bucca e na betg morder giu.
I descha che tuts mangian ensemen ils
Solæg, igl è in mangiar social e sco
da baiver vinars clom'ins era qua Skål.
In vinars na gusta betg mal vitiers ed
era ina gervosa na dastga betg mancar.