



## Recept per schuppa da rischcotschnas cun dil

- 500 gr rischcotschnas crivas
- ½ tschadun pitschen puletg, sal, paiver alv
- 1 tschadun grond crème fraîche
- 1 tschadun grond ragisch amara grattada
- 2.5 dl suc da maila
- 1-2 tschaduns gronds buglion
- 1 presa zutger
- 2 tschaduns gronds aschieu/balsamico
- 2 frastgas dil

Lavar, barschunar e coier las rischcotschnas en aua cun sal e puletg (40 minutas, en duromatic 25 minutas).

Dentant maschadar crème fraîche cun ragisch amara grattada e cundir cun sal e paiver. Manizzar fin il dil.

Laschar sfardar las rischcotschnas e tagliar en quadrels gross.

Far buglir ½ liter aua cun ¼ liter suc da maila, agiuntar buglion e rischcotschnas.

Coier bufatg per 5 minutas.

Cundir cun sal, paiver, zutger, aschieu/balsamico e dil.

Garnir cun chapitsch da crème fraîche e springir suravi ina presa dil.