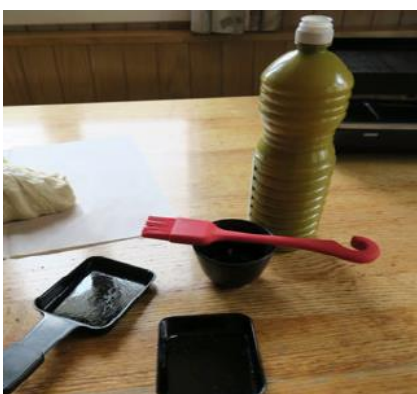


Far paun e parter da cuminonza

Durada: 25 minutas

Ingrediencias (per 10 affons)

- 250 g frina
- 1 tschadun pign sal
- ½ tschadun grond zucher
- 10 g levon frestg
- 1 ½ dl aua
- 1 tschadun grond ieli



Preparaziun

- Metter frina, sal e zucher en ina scadiala. Sligiar il levon ell'aua, aschuntar igl ieli. Mischedar tut ad ina pasta loma
- Cuvierer la scadiala cun in schigientamauns humid

Cuer il paun en stanza da scola

- unscher las cazzettettas da raclette cun ieli
- metter en la pasta en ina grossezia da circa 0,5 cm

- cuer el fuorn da raclette
- sche la vart sura survegn ina leva crusta, volver
- emprova cun spluntar





BROT FÜR ALLE FASTENOPFER
In Zusammenarbeit mit -Partner sein-