



Recept: Barbalada da mustarda

Ingrediencias:

200 g	farina
100 g	margarina
1 presa	sal
pauc	aua
5	tomatas
2-3 tschaduns gronds	mustarda
120 g	chaschiel sgrattà
2	mellens d'ov
ca 1 dl	groma

Per il funs da questa barbalada dovri ina pasta gruglia - in uschenumnà Mürbeteig. Per far quel èsi da truschar en ina cuppa la farina cun la margarina ed il sal ed agiunscher in pau aua. La pasta mett'ins lura en ina furma da pettas radunda ch'ins ha unschì cun grass. L'ur da la petta sto esser 1 enfin 1 ½ cm auts. Lura mett'ins questa pasta vida per 15 min. en il furnel e lascha suenter sfradentar ella. Sisur mett'ins mustarda e dat vitiers in pau chaschiel sgrattà. A la fin mett'ins anc sisur tomatas tagliadas. Lura maschaid'ins groma cun dus mellens d'ov e derscha quai sur la petta. Ussa coi ins anc ina giada questa petta tar ca. 140 grads durant 20 enfin 30 minutas.

Bun appetit!
