

Tcháyo ta Pirógo

Té e gratinà

Roma en Ungaria

Pli baud eran las disas da mangiar dals Roma influenzadas da lur vita da nomads.

Cura ch'els èn plaun a plaun entrads en pli grond contact cun ils abitants da las citads, èn lur spaisas sa midadas in pau. Festas solennas sco battaisems, nozzas u festas religiosas èn chaschuns per mangiar fitg bler. Ina spaisa tradiziunala dals Roma era l'erizun brassà. Ma cun il temp ha la delicatessa pers la bainvulientscha da bliers Roma. L'erizun ha ina charn grassa e savurusa cun in gust sumegliant a la charn-portg. En il cas ideal vegn quest animal cundì cun agl e mess cun pel e tut sin cotgla u crappa chauda. Uschia coia el en ses agen suc. Cura ch'el è brassà atras, ras'ins davent las spinas u las zipla or e la pel vegn lura scursada enavos. La charn vegn →

→ mintgatant servida enzugliada en feglia aromatica. Pulaster u auter giaglinom po era vegnir preparà en questa moda. Per mussar in'otra vart da questa cuschina, suondan qua dus curts recepts dals Roma: in té ed ina spaisa cun tagliarins.

Ingrediencias

té pressegia
persics, apricosas, farbuns
zutger en quadrels

tagliarins plats
mel d'avieuls
safran
corintas ed ivettas
chaschiel frestg
Románo tcháyo

Té dals Roma

Smular té pressegia (blocs da feglia da té pressegia ensemen) en aua buglienta en in samovar (satgets da té ed ina chanta da té normala tanschan er). Cura ch'il té ha tratg, servir en magiels cun persics, apricosas e farbuns splattitschads. Tegnair in quadrel da zutger tranter ils dents durant baiver il té.

Pirógo le strugurlása Gratinà dulutsch da tagliarins

Far coier tagliarins plats en ina chaz-zetta cun aua che è dulutschida cun mel e colorada cun safran. Coier enfin ch'ils tagliarins èn loms e laschar daguttar l'aua. Maschadar en ina cuppa corintas, ivettas e chaschiel frestg. Far ina rasada da tagliarins en ina casserola, metter lasura ina rasada da la maschaida da chaschiel ed ivettas, lura puspè ina rasada da tagliarins, puspè chaschiel ed uschia vinavant; finir cun tagliarins. Metter lasura intginas floccas da paintg e metter tut en il furn chaud per ca. 10 minutas.