

# Roma Küche 2.0

## Romano Habe

### Letscho à la Roma

#### So tumenge use pekal 4 dschenenge:

500 g meteliki  
400 g kovlo balano mas  
400 g hokime paradajs  
1 kg paradajs  
5 mindenfelitike papriki  
elo, lon, papro, tscheschnako taj paradajsengero moak

#### Butschalinen afka:

Elo ande jek piri tel del taj te jagarel. O kovlo balano mas ande kocki te tschinel, paproha, loniha taj tscheschnakoha te vircinel taj akor andi piri te del. Akan sa te thal te mukel, dschimeg o mas epasch kisno hi.

I sir te tschinel taj tikne khetan te hokinel. Elo ande jek schorpojnja te del taj te jagarel. Paloda i sir ande te del taj asaj dur te restinel, dschimeg somnakuno fescto uschtidel. Akan sa asaj dur te thal te mukel, dschimeg o mas, latscho hi. O aun restimo mas, tscheschnakoha taj paprikakere moakiha te vircinel taj paloda sa latsche khetan te keverinel.

Andi maschkarutni cajt o mindenfelitike papriki taj paradajs ande kocki te tschinel, andi piri te del taj asaj dur te thal te mukel, dschimig adala koji epasch kisne hi. Paloda o hokime paradajs use te del taj sa latsche khetan te keverinel. Le paradajsengere moakiha, paproha taj loniha o islinipe feder te kerel. O habe upro tikno jagalipe valami 40 minuti te thal te mukel.

Tip: Uso „Letscho á la Roma“ schaj te rischa vaj parno maro use den.

Latscho habe kivaninen tumenge o HANGO ROMA kojnhakere-dschene!