

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Rischakeri schorpojnjja à la Roma

So tumenge use pekal 4 dschenenge:

500 g rischa
400 g kovlo balano mas
400 g hokime paradajs
3 paradajs
3 schpici papriki
1 zuchini
2 schere sir
1 blejco tscheschnako
elo, lon, papro, paprikakero moak taj tefelo

Butschalinen afka:

I sir te tschinel taj tikne khetan te hokinel. Elo ande jek schorpojnjja te del taj te jagarel. Paloda i sir ande te del taj asaj dur te restinel, dschimeg somnakuno feschtu uschtidel. O kovlo balano mas ande kocki te tschinel, paproha taj loniha te vircinel taj akor andi schorpojnjja te del. 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.

O schpici papriki, i zuchini taj o paradajs ande kocki te tschinel taj use te del. Afka te o hokime paradajs taj akor papal sa o cilo, latsche khetan te keverinel. O habe upro maschkarutno jagalipe valami 45 minuti te thal te mukel. Paloda i thadi rischa use te del taj sa latsche khetan te keverinel. Akan o habe le loniha, le paproha taj eknaj tefeloha, feder kerdo ol.

Tip: Usi „Rischakeri schorpojnjja à la Roma“ schaj te seleni schajata use den.

Latscho habe kivaninen tumenge o HANGO ROMA kojnhakere-dschene!