

Roma Küche 2.0

Romano Habe

Kukengere noklini

So tumenge use pekal 4 dschenenge:

300 g jaro (gloti)
3 kuki (le noklinengere humeliske)
4 kuki (odola pedar o noklini tschorde on)
0,25 l paj
elo, lon, papro, schniclingo

Butschalinen afka:

O jaro, o kuki taj eknaj lon ande jek bajtlinga te del taj le pajiha use jek na soralo humel khetan te keverinel. Ande jek bari piri dosta londo paj te jagarel. Paloda jeka tikna rojaha andar o humel noklini ar te posal taj mindschart ando jagalo paj te del. Valami 20 minuti te thal te mukel. Akan o noklini tel te sajchinel taj schudre pajiha tel te thol. Poar tschepi elo telal te keverinel taj o noklini te na khetan pikinen.

Akor elo ande jek schorpojnja te del taj o noklini ande te jagarel. Akan o kuki eknaj loniha taj paproha te vircinel taj sa latsche khetan te keverinel. Paloda sa pedar o noklini te tschorel taj na dureder sar 2 minuti aun te cidel te mukel. O kisne kukengere noklini upre jek tscharo te tschil taj hokimo schniclingo pedar te hintinel.

Tip: Uso „Kukengere noklini“ schaj te seleni schajata use den.

Latscho habe kivaninen tumenge o HANGO ROMA kojnhakere-dschene!