

Savjoka/reteshka – Ostkaka

Recept: Rosmari Demetri Axelsson Översättning: Rosmari Demetri Axelsson och Sixten Lasseson

Jekh biskotta so pekelpa maj buth thela le thomnoski thaj jivendeski vrama

Kaj kado trebul tut:

7-8 dl aro
5-6 dl paj
2 mkt lon
3 dl zaro/cukro

So shuvelpe andre:

2 thaj dopash kg Keso, mek de holel o paj avri
5 dl zaro
250 gr ruzzinki
250 aprikosura
250 gr chil



Thov o bovh pe jekh shel gradi.

Kerr kadja, le o keso thaj strangosar le te folij o paj avri. Skin le aprikosi andel kothora.

Shor o aro ande jekh charo, shuv lon, zaro/cukro, paj thaj vuloj. Mar o aro zhi kaj si pashljardo thaj vortha.

Shin les andel 4-5 kothora thaj le jekh kothor thaj sanjar les zhi kaj si ekcera maj thulo sar jekh patrin.

Biljar o chil thela temperatura sar kaj si ando kher, shor les po xumer, shor opral o keso, zaro, aprikosi, ruzzini, te shaj pherren intergo tejaro le xumerisko.

Akanak bol o xumer kruglom thaj vazde les kathar o mashkar, thaj shuv les po mashkar le bovesko, thaj shuv les kruglom ando bov, sa kade shuv e kaver patrin ando bov opral thaj kurglom o bov.

Pherr o bov thaj shuv les pel 150-175 gradura thaj na bister te shores chil po xumer, thaj shor les pala 45 minuci te shaj avel o xumer bronzovo.

Shaj xalpe Romane chajosa.

Po sastjipe!