



## Lās liehe endvīā.

È un piatto rustico ed economico, preparato con i pochi prodotti che sono sempre stati a disposizione.

Ingredienti:

Pane rustico affettato: **pan dë meisun**  
~ 53 ~ **rain maison.**

Buon latte intero: **Lait** = lait.

Moka: **mousse** = soufflé.

Burro: **beurre** = beurre.

Sale: **sav** = sel.

Bagnare le fette di pane con il latte. Gassarle nell'uovo sbattuto, leggermente salato.

Sciogliere il burro finché sia ben schiumoso e dorarvi le fette dalle due parti.

Gli arnesi utili.

Un lungo coltello segnato con manico di legno. Un piatto fondo di cocci. Una padella per friggere. Una paletta di legno.

Buon appetito!

**Boun apti!**

**Bon appétit!**



Sās leiche enduřā.  
Branches de pain au lait  
et aux œufs.