

# Papra bil-Laring

## Ghandek bżonn: (6 persuni)

Papra ta' 2.2kgs  
2 laringiet  
Tazza nbid aħmar  
Werqa randa  
Hwawar tat-tigieg  
Grogg liqueur tal-laring  
Ftit habaq frisk



## Metodu:

Nehhi xi xaham zejzed minn mal-papra, aħsel sew bl-ilma kiesaħ u idlek bil-meraq ta' laringa, bżar, melħ u hwawar.

Sajjar f' dixx fond bi ftit ilma, fil-forn temperatura 220 grad, għal madwar siegħa u nofs

F'kazzola saħħan il-meraq ta' laringa, l-inbid, il-liqueur u r-randa sakemm din it-taħlita tagħqad xi ftit

Żied il-qoxra tal-laringa mqatta rqiqa

Meta l-papra tkun saret, ferrex din it-taħlita fuqha u zejjen bi ftit slices tal-laring u weraq tal-habaq

## Kontorni:

Bħala kontorn għal mal-papra tista sservi ffit ross abjad jew inkella patata l-forn u ffit hxejjex friski mfawwrin.