

# RÜSÜMAVA

## INGREDIENTI

4 uova  
4 cucchiaini di zucchero  
4 bicchieri di vino rosso

- Mettere in una scodella i tuorli con lo zucchero e sbatterli con un frullino.
- Montare con il frullino gli albumi a neve e incorporare i tuorli.
- Aggiungere il vino.
- Servire subito.

La "rüsümava" costituiva spesso la cena, specie d'estate, dopo un'intera giornata di lavoro nei prati o nei campi.