



Foto – MAD – schoppa da paun

INGREDIENZAS

180 g paun nair veder
1 tschagula
1 tschadun grond paintg
1 l buglion da verdura
0,5 l latg
nusch-mustgat
paiver
1 tschadun grond puletg
sal

Schoppa da paun il recept da la tatta da Brinzauls

Per 4 persunas:

Tagliar il paun en quadrins pitschens.

Manizzar la tschagula.

Brassar per 5 minutas en il paintg fin ch'il paun è mellen aurà.

Stidentar cun il buglion.

Cundir cun nusch-mustgat, paiver e puletg.

Salar cun precauziun damai ch'il paun cuntegn gia sal.

Laschar coier cun viertgel e bufatg per circa 20 minutas.

Agiuntar il latg e far buglir.

Sbatter cun il sbattin.

Tut tenor metter tiers in zic musch-mustgat, sal u paiver.

Tier la schuppa gusta in toc chaschiel.