



#### INGREDIENZAS

4 ovs cotgs

3 ovs  
200 grams farina  
2 dl latg  
½ tschadun p. sal

½ liter ieli da flur sulegl

Sosa da vin:  
2 dl suc da ivas  
3 dl vin cotschen  
100 grams zutger  
Pelletscha grattada da oranscha  
e citrona  
50 grams ivettas  
Chanella

## Egls-ov

Maschadar la farina cun il sal.

Sbatter la farina cun il latg e lura agiuntar in ov suenter l'auter e sbatter vinavant enfin che i dat ina bella pasta da omlettas.

Spaletschar ils ovs cotgs.

Stgaudar igl ieli en la chazzetta.

Volver l'ov cotg en la pasta da omlettas e tschentar en igl ieli chaud. Cura che la pasta enturn l'ov e bella frittada, auzar or l'ov. L'ura tschentan ins puspè l'ov en la pasta e volva bain. Puspè brassar l'ov. Quai process pon ins far enfin trais giadas cun scadin ov cotg.

Sosa:

Stgaudar tut las ingredienzas per la sosa da vin ensemen e laschar coier levamain. Agiuntar la chanella tenor gust.

Ins po dentant era far la sosa da vin ordavant e servir ils egls bov cun la sosa da vin freida. Tenor gust.

Bun appetit!