



INGREDIENZAS

1 tschagula
 2 carottas
 1 agl
 1 seller pitschen
 quadrels charn portg
 sal e paiver
 4 tschaduns paintg
 2 dl vin alv
 800 grams tomatas mundadas
 2 tschaduns concentrat tomata
 5 dl buglion da verdura
 1 peperoncini taglià fin
 20 grams tschigulatta naira
 2 tschaduns ivettas
 1 presa chanella
 2 tschaduns nuschegl da pinia

Fratem cua-bov

Lavar la charn cun aua fraida. Sientar e cundir bain cun sal e paiver. Tagliar tschagula, carottas, seller, agl en quadrels. Stgaudar il paintg en ina chazzetta da brassar e brassar en purziuns la charn. Auzar la charn brassada ord la chazzetta. Brassar ils quadrels da charn portg e lura agiuntar las verduras tagliadas. Cura che la verdura è brassada, agiuntar la charn bov e brassar curt vinavant e lura derschentar cun il vin alv. Laschar coier in mument tar auta temperatura.

Agiuntar las tomatas ed il concentrat da tomata ed era il buglion da verduras a la charn, cundir cun sal e paiver e cun il peperoncini taglià fin.

Laschar coier tut durant 3,5 uras tar temperatura bassa. La charn sto esser loma e sa schliar dal oss. Tenor gust agiuntar buglion. Sgrattar la tschigulatta naira. Stgaudar il nuschegl da pinia en ina chazzetta senza grass. Laschar da la vart. Auzar ord la sosa la charn e tschentar en furn la charn. Maschadar la tschigulatta e las ivettas en la sosa. Derscher questa sur il fratem cua- bov. Garnir cun il nuschegl da pinia.