



Entrecôtes tschierv gratinads

Per quatter persunas

8 pitschens entrecôtes tschierv
u 4 gronds
1 tschagula bain manizzata
2 frischlas d'agl
1 conserva schampignuns tagliads
8 talgias schambun cotg
8 talgias chaschiel
5 deciliters groma mez grassa

Cundir ils entrecôtes cun sal e paiver u ina maschaida per charn, gist tenor gust. Brassar giu lev e cundir ils entrecôtes. Metter els en ina stgadella da gratinar. Manizzar tschagula ed agl e reparter bain sin la charn. Metter sisur ils schampignuns. Cuvrir mintga entrecôte cun ina talgia schambun cotg. Cuvrir tut cun las talgias chaschiel. Metter surengiu la groma. Stgaudar il furnel sin 200° celsius. Gratinar 15 fin 20 minutas sin 200° celsius.
