

---

## Glasura d'ivettas

- 40 gr ivettas
- 2 tschagulas manizzadas
- 1 pitschen con d'agl splattitschà
- 3 tschaduns gronds ketschup
- 6 tschaduns gronds buglion u vin alv sitg
- 3 tschaduns gronds ieli
- 2 tschaduns gronds balsamico cotschen
- 1 tschadun zutger brin fin
- 1 tschadun pitschen mustarda
- 1 presa sal
- 1 presa sems da dil/anet

Purar las ivettas, maschadar bain tut las ingrediencias en ina chazzetta, laschar coier bufatg per 15 minutas fin ch'i dat ina massa spessa

---