

Medagliuns da tschierv flambads "La Padella"

Ingredientas per 4 personas

8	tocs	medagliuns da tschierv à 80gr. grass
1	dl.	calvados
30	gr.	pischada
20	gr.	tschagulas tagliadas fin
20	gr.	maila tagliada en sdrimas finas
40	gr.	sultaninas
20	gr.	nuschegls da pinia
1	dl.	vin cotschen
10	gr.	peterschigl
3	dl.	jus da selvadi
2	dl.	groma entira spezarias (sal & paiver)

Preparaziun

Medagliun da tschierv cundir cun sal e paiver

Stgaudar il grass e dar ina brassada curta als medagliuns

Flambar cun calvados, silsuententer prender la charn or da la chazzetta

Brassar las tschagulas, maila, sultaninas ed ils nuschegls da pinia en pischada e stidentar cun vin cotschen

Agiuntar jus da selvadi e far buglir

Agiuntar groma & peterschigl e stgaudar

Metter tiers ils medagliuns da tschierv e servir

Bun appetit

Sco garnitura cussegliain nus bizochels, tagliarins u gnocs sco era giabus cotschen, giabuset e giglidra.