

Recept

Pesch plat cun sosa da mustarda e groma



Per 4 personas

600 grams pesch plat en quadrels da ca. 2 cm,
cundir cun sal e paiver

1 dl vin alv
1 tschagula manizzata
20 grams pischada
½ dl buglion da verduras
2 tg mustarda
1 ½ dl groma
ervas, dil, peterschigl u tenor gust

Cundir il pesch cun sal e paiver, tschentar quest en ina stgadella per furn e derscher suravi il vin alv. Cuvrir e metter en furn durant 10 minutas sin 200 grads.

Prender or da furn e derscher il suc dal vin en in cuppin. Tagliar la tschagula e brassar questa en la pischada. Sfradentar cun il vin ed il buglion e dar tiers la mustarda.

Truschar bain la maschaida e laschar buglir 5 minutas.

Per finir metter tiers la groma e las ervas, cundir cun sal e paiver. Derscher la sosa sur il pesch e metter en furn per 15-20 minutas sin 200 grads.

Bun appetit!

tg = tschadun grond