

## Recept

### Charn-tschut stagiada cun tartuffels cun rosmarin

In recept tipic da la cuschina dals 5 elements



### Per 4 persunas

ca. 500 grams charn-tschut stagiada

3,5 dl vin cotschen

1 tschagula

1 frischla d'agl

1 citrona

1 frastga rosmarin

3 carottas

¼ sellerin

ieli d'ulivas

peterschigl

paprica

tahin

sal

paiver

mustgat

gigli dras (Preiselbeeren)

Stgaur l'ieli d'ulivas en ina padella da brassar, agiuntar la charn-tschut sco era ina tschagula tagliada ed ina frischla d'agl. Tut vegn cundì.

Suenter vegn agiuntà in pau aua e peterschigl. Per il gust vegn agiuntà 3 fin 4 dl vin cotschen. La charn vegn ensalada cun paprica e rosmarin. 3 carottas ed il sellerin vegnan agiuntads sco era in tschadun da la pasta da sesam tahin. Lura laschar coier per 35 minutas.

Suenter 35 minutas cundir cun paiver, mustgat e paprica ed eventual puspè cun sal. Agiuntar suc da citrona e las gli dras.

Ils tartuffels cun rosmarin èn spert fatgs. Tagliar a mitad ils tartuffels, cundir els, agiuntar il rosmarin taglià e metter tut en il furn per circa ina mes'ura tar 190 grads.

Bun appetit!