

---

## Giabus alv en pasta da sfegliada

per 4 persunas:

- 1 giabus alv
- 1 tschagula
- 1 tschadun grond paintg culà
- 125 ml buglion
- 1 tschadun pitschen puletg
- sal e paiver
- 1 pachet pasta da sfegliada
- 25 gr salami
- 1 mellen d'ov
- 1 tschadun pitschen puletg

Tagliar fin il giabus e la tschagula, sfutar en paintg culà e laschar trair per 30 minutas en il buglion cun 1 tschadun pitschen puletg, sal e paiver. Laschar sfradar.

Zullar ora la pasta en furma da rectangul da 3 mm grossezza, dar giabus cotg sin la mesadad da la pasta, metter sisur quadrins da salami, cuvrir cun l'otra mesadad da la pasta, eventual decorar, stritgar si mellen d'ov e springer suravi il puletg, coier en furnel per 30 minutas sin 180 - 200 grads.

**Bun appetit**

---