
Curry da giabusetes

per 4 persunas:

- 500 gr giabusetes (Rosenkohl)
 - 400 gr tartuffels
 - 3 tocs sellerin
 - 2 tschagulas
 - 2 bananas
 - 1/2 citrona (suc)
 - 1 pugn peterschigl
 - 1 pugn ivettas
 - 1 cupin groma
- ieli d'ulivas, pulvra da curry e da chili, curcuma, purée da tomata, buglion e zutger brin

Tagliar permez giabusetes, tartuffels en quadrels, sellerin en tocs dad 1 centimeter, manizzar fin tschagulas

Stgaudar ieli d'ulivas, brassar tschagulas e chili, dar tiers curry, curcuma, purée da tomata e brassar in mumenet, eventual agiuntar 1 tschadun zutger brin

Metter verdura en la chazzetta, brassar levet, dar tiers 3 dl buglion, ivettas, coier levet var 15 minutas, lura agiuntar bananas en rudellas, suc da citrona, coier vinavant

Sbatter groma e truschar en, servir cun ina garnitura da peterschigl manizzà

Gusta bain cun ris basmati u parfumà
