
Verzada – costinas portg e giabus alv da la Val Puschlav

per 4 persunas:

1 Grond giabus alv

Tagliar en sdrimas, sbuglientar en aua da sal e laschar daguttar

800 gr Costinas portg
50 gr Charnpiertg
½ Tschagula
Ieli
Sal e paiver
1 Tschadun grond concentrat da tomata
1 Tschadun grond buglion da bov

Brassar costinas portg, quadrins da charnpiertg, tschagula manizzata en ieli, agiuntar giabus, cundir cun sal e paiver, tenor gust er cun concentrat da tomata e buglion da bov, coier 1 ½ ura, servir cun pulenta
