

## « Paštìcada » – brassà pargialà da bov da la Dalmazia

Il brassà pargialà da bov– ina tratga fitg populara, che vala in Croazia pervia da ses gust asch er sco remplazzament da la charn da selvaschina.

### **E uschè èsi da far:**

Metter la charn bov in ina padella e cuvernar cun aua ed aschieu (ca. mez / mez) e laschar traìr 12 uras.

Suenter prender or da l'aua e sientar.

Trafilar la charn cun tochets da panzetta ed agl.

Rullar la charn en la farina e brassar.

Metter la buglion da charn cun las ingredienzas pro la charn bov e coier ca. 2-2 1/2 uras

Suenter far ir la broda tras il pasvit e agiunscher sosa da brassà e vin cotschen.

Servir cun buglia da tartuffels u pulenta.



Foto: pixabay

### **Ingredienzas**

- 1 kg charn bov
- 1 toc panzetta fimentada
- 20 frischlas d'agl
- per la buglion*
- 1 tschagula
- 2-3 frischlas d'agl
- peterschigl
- 2-3 carottas
- 1-2 fegls d'arbaja
- 2 neglas
- 1 tartuffel pitschen