



Radiotelevisiun
Svizra Rumantscha

Recept per gazpacho **La schuppa classica da la Spagna per dis chauds**

per 4 purziuns:

2 flettas da paun senza crusta
chili (tenor gust)
tabasco (tenor gust)
1 cucumera
2 frischlas d'agl
1 presa sal e paiver
ieli d'ulivas
1 peperoni
15 tomatas
1 tschagula
2 dl aua fraida

Preparaziun:

Prender in mixer e far buglia cun las tomatas e cun tut las ingredienzas. Cundir la schuppa cun sal e paiver, tenor gust er cun chili e tabasco e metter a fraid ella per circa in'ura.

Las flettas da paun vegnan tagliadas en quadrels e brassadas cun agl en ieli d'ulivas. Ils croutons vegnan servids il davos mument èn la schuppa fraida.

Bun appetit!
