



Recept

Salmun cun peperonis



Per 4 persunas

4 talgias salmun criv da ca. 150 grams
cundidas cun sal, paiver e citrona.

1 tg	ieli
1 tg	paun sgrattà natiral
1	cuppa tomatas da pelati
2	peperonis tagliads en quadrels
2	dents agl
ervas	peterschigl, basilic ed origano
3-4 tg	chaschiel parmesan sgrattà
ca. 5 dl	buglion

Cundir il salmun cun sal e paiver.
Unscher l'ieli en ina stgadella per furn e springir il paun sgrattà.
Tschentar il salmun en la stgadella.

Maschadar las tomatas da pelati, ils peperonis, l'agl, il chaschiel e las ervas en ina
cuppina e rasar la maschaida sin il pesch en la stgadella. A la fin derscher il buglion en
la stgadella. Tschentar il furn sin 220 grads e laschar durant 30 minutas en furn.

Bun appetit!

tg = tschadun grond