Andaluzyjskie gazpacho

data aktualizacji: 2019.06.04 autor: Redakcja

Składniki:

- 5 dużych, dojrzałych pomidorów
- ½ czerwonej papryki
- 1 ogórek świeży
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- ½ łyżeczki octu winnego
- ¼ szklanki przegotowanej wody
- 1 kromka suchego wiejskiego chleba bez skórki
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Pomidory sparzyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Ogórka, paprykę i cebulę również pokroić w kostkę. Odłożyć trochę każdego z warzyw do dekoracji, a resztę zblendować. Chleb namoczyć w wodzie i dołożyć do blendera razem z oliwą z oliwek, octem winnym i posiekanym czosnkiem. Blendować do gładkiej konsystencji. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem chłodzić minimum 2 godziny.

Gazpacho podawać posypane odłożonymi wcześniej pomidorami, ogórkiem i papryką oraz polane oliwą z oliwek. By utrzymać chłód dania, można dorzucić kostki lodu.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32252-andaluzyjskie-gazpacho