



GAZPACHO

6-8 osob

10 minut

2 hodiny

Postup

Rajčata nakrájejte na štvrtky.

Papriku zbavte semienok.

Česnek a cibuli oloupejte a nahrubo nakrájejte.

Okurku oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Namočte bagetku do malého množstva vody.

Rajčata, cesnek, cibuli, papriku a okurku vložte do stolního mixéru a rozmixujte do hladké směsi.

Směs propasírujte přes jemné síto, mixér očištěte a poté dejte tekutinu zpět do mixéru. Měl by zde být přibližně 1 litr tekutiny.

Přidejte ocet, bagetu, koření a znovu rozmixujte.

Během mixování pomalu přidávejte olivový olej a vše dobře smíchejte.

Vylijte z mixéru do jiné nádoby, zkontrolujte, zda je polévka dobře ochucená a nechte chladit po dobu 2 hodin.

Nasekaná petrželová nať

Kapky olivového oleje

Ingredience

175 ml kvalitního olivového oleje