



AROMATYCZNE GAZPACHO

Składniki

Porcje

6-8

Czas przygotowania

10 minut

Czas gotowania

2 godziny

Sposób przygotowania

Pokrój pomidory

Wydryluj paprykę

Obierz i pokrój czosnek i cebulę.

Obierz i pokrój ogórka.

Namocz chleb w niewielkiej ilości wody.

Dodaj pomidory, czosnek, cebulę, pieprz i ogórka do dzbanka i zblenduj do gładkiej konsystencji

Przepuść ciecz przez cienkie sito, oczyść dzbanek i z powrotem przelej ciecz do dzbanka. Powinno być około 1 l płynu.

Dodaj ocet, chleb, przyprawę i zblenduj ponownie.

Powoli dodawaj olej, cięgle mieszaj, a składniki dobrze się połączą.

Wylej mieszankę z dzbanka, dopraw i przechowuj w lodówce przez co najmniej 2 godziny.

Rozdrobniona pietruszka

1/2 czerwonej papryki

30 ml sherry lub octu winnego

Sól i pieprz dla smaku

Szczypta oliwy z oliwek