



GAZPACHO

Príprava
6-8 minút

Doba varenia
2 hodiny

Ingrediencie

750 g zrelych paradajok

175 ml kvalitného olivového oleja

Postup

Paradajky rozre?te na ?tvr?ky.

Papriku zbavte jadrovníka.

Cesnak a cibu?u o?úpte a nakrájajte.

Uhorku o?úpte a nakrájajte na malé kúsky.

Chlieb/bagetu namo?te do malého mno?stva vody.

Paradajky, cesnak, cibu?u, papriku a uhorku vlo?te do stolového mixéra a premie?ajte.

Hmotu prepasírujte cez jemné sito, mixér o?istite a potom dajte ?istú tekutinu opä? do mixéra. Mali by ste získa? pribli?ne 1 l tekutej hmoty.

Pridajte ocot a chlieb/bagetu, ochu?te a znova poriadne premie?ajte.

Po?as mie?ania/mixovania pridajte opatrne olivový olej a v?etko spolu dobre zmie?ajte.

Pod?a potreby dochu?te a nechajte gazpacho postá? v chladni?ke 2 hodiny.

Ozdobte nasekanou petr?lenovou v?a?ou.

Pokvapkajte olivovým olejom.