



GAZPACHO

6-8

Príprava
10 min

Doba varenia
2 hodiny

Ingrediencie

750 g zrelých paradajok

175 ml kvalitného olivového oleja

Postup

Paradajky rozrežte na štvrtky.

Papriku zbavte jadrovníka.

Cesnak a cibužu ošúpte a nakrájajte.

Uhorku ošúpte a nakrájajte na malé kúsky.

Chlieb/bagetu namožte do malého množstva vody.

Paradajky, cesnak, cibužu, papriku a uhorku vložte do stolového mixéra a premiešajte.

Hmotu prepasírujte cez jemné sito, mixér ošistite a potom dajte čistú tekutinu späť do mixéra. Mali by ste získať približne 1 l tekutej hmoty.

Pridajte ocot a chlieb/bagetu, ochuťte a znova poriadne premiešajte.

Počas miešania/mixovania pridajte opatrne olivový olej a všetko spolu dobre zmiešajte.

Podľa potreby dochuťte a nechajte gazpacho postáť v chladničke 2 hodiny.

Ozdobte nasekanou petr?lenovou v?a?ou.

Pokvapkajte olivov?m olejom.