

Gazpacho z Andalusie



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 5

207 kalorií , 22 g cukrů , 0 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/gazpacho-z-andalusie>

Příprava

Rajčata na špičce nakrojíme do kříže a spaříme pár vteřin ve vařící vodě, ihned zchladíme ve studené. Rajčata oloupeme a pokrájíme, stejně jako ostatní zeleninu. Nemáme-li po ruce čerstvá rajčata, nahradíme je Heinz rajčatovým pyré. Všechny ingredience vložíme do mixéru a vyšleháme v hladkou polévku. Necháme dobře vychladit. Gazpacho podáváme s najemno posekanou cibulí, sušenou šunkou, natvrdo uvařeným a nakrájeným vajíčkem, posekanými olivami nebo kyselými okurkami. Recepty pochází z knihy Jak chutná Andalusie a Jak chutná Itálie z Edice ČT.

Ingredience

- ✓ 750 g kvalitních oloupaných rajčat nebo Heinz TOMATO FRITO - rajčatové pyré s rostlinným olejem, ochuceným osmahnutou cibulkou a česnekem
- ✓ 1 salátová okurka (oloupaná)
- ✓ 1 čerstvá kapie, dodá krásnou barvu a 1 zelená paprika
- ✓ 4 plátky bílé vevy
- ✓ 1-2 stroužky česneku
- ✓ 100 kvalitního olivového oleje
- ✓ vinný ocet (o něco méně, než olivového oleje)
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

