

Gazpacho



Obtížnost:

Čas přípravy: 7h 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 7h 45min , Porce: 4

356 kalorií , 13 g cukrů , 21 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/gazpacho>

Příprava

Papriku omyjeme, zbavíme jádřince se semínky a nakrájíme na menší kousky. Okurku pokrájíme také a dáme do mísy spolu s paprikou. Rajčata omyjeme a spaříme horkou vodou, abychom je mohli snadno oloupat, a spolu s nahrubo nakrájenou cibulí, utřeným česnekem, olejem, vinným octem, citrónovou šťávou a rajčatovým protlakem mixujeme v mixéru, až je směs dokonale hladká. Dáme do mísy s paprikou a okurkou, osolíme, opeříme a vše důkladně promícháme. Polévku dáme vychladit do lednice nejlépe na 6-7 hodin, aby se chutě řádně spojily.



Tip k receptu

Podáváme vychlazené s osmaženými kostičkami chleba a ozdobíme paprikou, petrželí a jinou zeleninou. K polévce můžeme servírovat i různé zeleninové saláty jako přílohu nebo přikusovat opečenou topinku.

Ingredience

- ✓ 500 g rajčat
- ✓ 400 g rajčatového protlaku
- ✓ 1/2 okurky
- ✓ 1 menší zelená paprika
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 3 lžíce vinného octa
- ✓ 3 lžíce citrónové šťávy
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Exotika, Vegetarián, Polévka