

# Studená španělská polévka gazpacho



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

353 kalorií , 15 g cukrů , 21 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/studena-spanelska-polevka-gazpacho>

## Příprava

Rajčata oloupejte tak že je lehce naříznete a pak vložíte na cca 2 minuty do vroucí vody. Pokud není sezona, je lepší použít konzervovaná loupaná rajčata. Rajčata zbavte semínek a rozmixujte s okurkou, cibulí, česnekem a olivovým olejem. Pak už je to hra chutí, doladte cukrem, čertvými bylinkami, červeným octem, solí a papřem a znovu dohladka vymixujte. Je-li polévka příliš hustá, zředte studenou vodou. Pořádně vychladte a podávejte s krutony, ozdobené kousky okurky, papriky, případně malým množstvím zakysané smetany a bylinkami.

## Ingredience

- ✓ 500 g sladkých nebo konzervovaných rajčat
- ✓ 1 ks papriky (kapie)
- ✓ 1 ks menší cibule
- ✓ 3 stroužků česneku
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 3 lžíce červeného vinného octa
- ✓ 1 hrst bazalky
- ✓ 1 hrst petrželové nati
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 špetka pepře
- ✓ 1 ks okurka

## Kategorie

Španělská, Zelenina, Štíhlá slečna, Polévka

