

Gazpacho na wynos



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory polne	1 kg
ogórek zielony	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1/4 sztuki
papryczka chili	1/2 sztuki
pomidorki-żółte	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
cebula biała	1/4 sztuki
ser feta	1 łyżka
ocet winny	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
limonka	1 sztuka
chleb	2 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pomidory umyłam, sparzyłam i obrałam, pozbawiłam pestek. Do miski od blendera włożyłam pomidory, dodałam ogórka obranego, 1/2 papryki czerwonej, chili bez pestek, cebulkę, czosnek, ocet winny, oliwę z oliwek, miąższ chleba.

- KROK 2 Całość zmiksowałam blenderem. Doprawiam solą, pieprzem. Wstawiłam do lodówki na 3 godziny w celu schłodzenia. Gazpacho przełałam do słoiczków, dodałam fete pokruszoną, z papryki zielonej i kawałka czerwonej wycięłam serca i udekorowałam gazpacho.
- KROK 3 Dodałam też polówki pomidorków koktajlowych i kawałki ogórka zielonego. Posypałam skórką od limonki