

Hiszpańskie gazpacho według przepisu Michel Moran



MARTAFWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 pomidory

ząbka czosnku

cebuli

60 ml octu winnego

60 ml oliwy z oliwek

½ l rosołu warzywnego

125 g pieczywa tostowego

tymianek

Papryka słodka mielona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

papryka czerwona

1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK
1 Z pieczywa tostowego

KROK
2 odkrawamy skórkę

KROK
3 i kroimy w kostki.

KROK
4 Zalewamy połową porcji bulionu i połową porcji octu winnego. Mieszkę wkładamy do lodówki na min. 3 godziny.

- KROK 5 Pomidora kroimy w kawałki.
- KROK 6 Ogórka drylujemy i miąższ również kroimy.
- KROK 7 Cebulę kroimy w kostkę
- KROK 8 i całość wrzucamy do miski.
- KROK 9 Dodajemy pokrojone pół papryki czerwonej
- KROK 10 i pół zielonej
- KROK 11 oraz pokrojony czosnek.
- KROK 12 Dolewamy resztę porcji octu, oliwę z oliwek i mieszamy.
- KROK 13 Doprawiamy solą, pieprzem,
- KROK 14 papryką słodką mieloną i tymiankiem.
- KROK 15 Tak przygotowane warzywa wstawiamy do lodówki na ok. 3 godziny.
- KROK 16 Pozostałe połówki papryki czerwonej i zielonej oraz pomidora kroimy w drobną kostkę
- KROK 17 i odkładamy do miseczki.
- KROK 18 Miskę z warzywami wyjmujemy z lodówki, warzywa wrzucamy do blendera, dodajemy ok. 1/3 ich objętości namoczonego pieczywa i dokładnie blendujemy. W razie potrzeby podlewamy wywarem warzywnym by ułatwić rozdrabnianie. Po zblendowaniu przelewamy chłodnik przez sito przecierając łyżką aż do uzyskania gładkiej masy.
- KROK 19 Chłodnik wlewamy do talerzy, posypujemy pokrojonymi wcześniej w kosteczkę warzywami i podajemy.
- KROK 20 Przepis wykonany krok po kroku przez Michel Moran znajduje się tutaj:
- KROK 21 <http://www.doradcaszaku.pl/doradca-smaku/przepis/id/241/doradca-smaku-odc-59-hiszpanskie-gazpacho.html>