

Gazpacho, czyli hiszpański chłodnik z pomidorów



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	1 kilogram
cebula	1 sztuka
zielona papryka	1 sztuka
ogórek	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
ocet winny	3 łyżeczki
Kmin rzymski mielony Prymat	1/4 łyżeczki
Sól morską jodowaną gruboziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
oliwa	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Wszystkie warzywa pokroić i zmiksować w blenderze, dodając ocet winny, sól, biały pieprz i kmin. Pod koniec miksowania, nie wyłączając blendera, dodać oliwę z oliwek. Po zmiksowaniu chłodnik przecedzić przez sito.

Gazpacho podawać w miseczkach. Dodatkowo w osobnych miseczkach należy podawać drobno pokrojone warzywa (pomidory, cebulę, paprykę, ogórka) tak, aby każdy mógł wybrać jarzyny wedle własnych upodobań.