

## Gazpacho - pomidorówka



**PAWEŁ33**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>pomidory bez skóry</b>  | 1 kg           |
| <b>seler naciowy</b>       | 3 szt          |
| <b>cebula</b>              | 1 szt          |
| <b>czosnek</b>             | 5 ząbków       |
| <b>mleko skondensowane</b> | 150 ml         |
| <b>sól</b>                 |                |
| <b>mąka ziemniaczana</b>   |                |
| <b>jajko</b>               | 1 szt          |
| <b>woda</b>                | 0,5 (źródłana) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obrane ze skórki, selery naciowe, cebulę, czosnek pokroić i zmiksować. Całość przetrzeć jeszcze przez sito. Przecier gotować na wolnym ogniu, dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną zimną wodą. Doprowadzić do wrzenia i roztrzepać w zupie całe jajko. Pod koniec gotowania wlać skondensowane mleko. Przyprawić do smaku solą i oregano.