

Białe gazpacho



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana

jogurt naturalny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 średnie świeże ogórki, 2 roztarte ząbki czosnku, 470 ml kwaśnej śmietany, od pół do 3 szklanki jogurtu naturalnego, sól i pieprz do smaku, od 1 do 1 szklanki bulionu z kurczaka w razie potrzeby, 3 krople tabasco, posiekana cebulka dymka i natka pietruszki. Do podania: podsmażone migdały.

SPOSÓB WYKONANIA: Obrać ogórki. Zmiksować. Dodać czosnek, kwaśną śmietaną, pół szklanki jogurtu, sól, pieprz. Zmiksować. Jeśli zupa jest za gęsta to rozcieńczyć ją resztą jogurtu lub bulionem. Dodać tabasco, ewentualnie jeszcze raz doprawić. Schłodzić w lodówce przez noc. Gazpacho podawać posypane dymką, natką i migdałami.