

Gaspacho



JOANNA121



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółta papryka (świeża) 1

sok wielowarzywny Fortuna 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrzebe są: jedna czerwona i jedna żółta papryka, puszka pomidorów bez skórki, jedna pietruszka w korzeniu, seler naciowy cały pęczek, trzy ząbki czosnku, sok wielowarzywny Fortuna, jeden ogórek szklarniowy, szklanka bulionu wołowego. Warzywa umyć i drobno pokroić, wrzucić do garnka, zalać bulionem i sokiem wielowarzywnym. Dodać posiekany drobno czosnek. Całość zmiksować blenderem. Wstawić na trzy godziny do lodówki. Podwać schłodzone z grzankami. Ja kroję bagietkę na kromki, podsmażam na patelni na złoty kolor i gorące wrzucam do zupki. Smacznego