

Orzeźwiające gazpacho



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	1/2 kg
sos pomidorowy	4 szklanki
ogórek	1 sztuka
cebula	1 sztuka
papryczka chili	1 sztuka
sól	do smaku
czosnek	2 ząbki
ocet winny	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
kostki lodu	
papryka zielona	3 sztuki
papryka czerwona	3 sztuki
papryka żółta	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Resztę warzyw oczyścić i pokroić drobno. Około 8 łyżek warzyw odłożyć. Do warzyw wlać sok pomidorowy. Zmiksować całość, doprawić octem winnym i solą. Zupę wstawić do lodówki co najmniej na godzinę. Przed podaniem zupę rozlać do miseczek. Porcje zupy udekorować odłożonymi warzywami. Do każdej miseczki gazpacho wrzucić po 4 kostki lodu i natychmiast podawać.