

X Polévka studená rajčatová zeleninová - gazpacho

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Labuznik-sara

Suroviny

300 g zralých rajčat
100 ml vegetariánského zeleninového vývaru
1 salátová okurka
0,5 červené papriky
0,5 zelené papriky
0,5 žluté papriky
1 šalotka
1 stroužek česneku
pažitka, bazalka
2 lžice chilli oleje
mořská sůl

Postup

Rajčata omyjeme, slupku nařízneme křížky a rajčata ponoříme do vroucí vody. Vyjmeme, zalijeme studenou vodou a oloupeme.

Dužinu nakrájíme na kostičky velké asi 1 cm. Z nich 0,666666666666667 rozmixujeme s vývarem a dáme do mísy nebo hrnce. Šalotku, okurku a paprikové lusky omyjeme, nakrájíme na kostičky a vložíme do polévky. Česnek prolisujeme. Bylinky rovněž omyjeme, nakrájíme a vložíme do polévky. Nezapomeneme ochutit olejem a solí.

Poznámka

dělená strava