

Gaspacho

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr
salátová okurka
sůl
1 dl červeného vína
2 lžíce olivového oleje
petrželka
stroužek česneku
sladká paprika mletá
2 menší cibule
10 černých oliv
pepř
600 g rajčat

Postup

Rajčata se spaří na několik sekund ve vařící vodě. Poté je oloupeme a na drobno nakrájíme. Přidáme víno a směs okořeníme solí, pepřem a osladíme. Do rozetřeného česneku smíchaného s paprikou pomalu přidáváme olej a vše rozmixujeme s rajčaty a vínem. Nakonec do rozmixované směsi přidáme na drobné kousky nakrájenou okurku a naplátkované olivy. (Okurky je ovšem možné také rozmixovat se směsí). Polévka se poté vychladí a na talíři posype petrželkou.