

Gazpacho

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 středně velká paprika
200 g tvrdších rajčat
1 středně velká okurka
100 g chlebové střídky
1 malý stroužek česneku
0,25 lžičky drceného kmínu
2 lžíce majonézy
0,75 litru vývaru nebo vody
3 lžíce octa
pepř
sůl

Postup

Papriku, rajčata a okurku se slupkou nakrájíme na kousky a rozmixujeme. Na zahuštění přidáme chlebovou střídku. V lednici necháme směs 1-2 hodiny vychladit.

Drcený kmín, prolisovaný česnek, majonézu a ocet smícháme a s vývarem přidáme k zeleninovému krému. Dobře promícháme, dochutíme solí, pepřem a procedíme přes cedník.

Hotová polévka má růžovou barvu. Servírujeme ji studenou s přílohami nakrájenými na malé kousky (ty dáváme vedle na talíř).

Přílohy:

1 malá paprika, 2 malá oloupaná rajčata bez jader, 1 malá oloupaná okurka, 1 malá cibule, 50g osmaženého chleba nakrájeného na kostičky