

Gazpacho s krevetami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 zelená a červená paprika

1 salátová okurka

800 g rajčat

1 stoužek česneku

1 lžice sladké papriky

1 lžička citronové šťávy

špetka cukru

1 lžička rajčatového protlaku

sůl

pepř

cayenský pepř

200 g vařených krevet

pažitka

Postup

Omyjeme a na kostičky nakrájíme papriky a okurku. Rajčata spaříme, oloupeme, zbavíme semen a dužinu pokrájíme na kostičky. Rajčata a polovinu pokrájené papriky rozmixujeme a prolisujeme. Vmícháme rozdrcený česnek, pikantně okořeníme a chladíme 1-2 hodiny. Posypeme vařenými krevetami a zbylou pokrájenou zeleninou. Ozdobíme pažitkou a podáváme.