

Gaspacho - vychlazená španělská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 okurky
0,5 zelené papriky
0,5 kg rajčat
malá cibule
3 stroučky česneku
3 lžíce oleje
2 lžíce octa
1 lžíce citrónové šťávy
2 lžíce rajského protlaku
0,5 l rajčatové šťávy
sůl
pepř

Postup

Do velké mísy dáme nadrobno nakrájenou okurku a zelenou papriku. Rajčata, cibuli a česnek rozmixujeme, přidáme olej, ocet citrónovou šťávu, rajčatovou šťávu a rajčatový protlak. Směs přidáme do mísy a promícháme. Osolíme, opepříme a necháme v ledničce vychladit. Nakrájíme na drobnopapriku, kroužky cibule a usmažíme nakrájený chléb na kostičky, na každý talíř dáme tuto zeleninu s chlebem a zalijeme vychlazenou polévkou.