Gaspačo :)

Studená španielska rajčinová polievka.

Potrebujeme: 500 g rajčín, 300 g uhoriek, 200 g papriky, cibuľu, strúčik cesnaku, olivový olej, soľ, mleté čierne korenie, bazalku, oregano a chlieb.

Postup: rajčiny a papriku umyjeme a nakrájame na menšie kúsky. Cibuľu očistíme a pokrájame nadrobno. Cesnak prelisujeme. Uhorku ošúpeme a pokrájame na kolieska. Pokrájanú zeleninu a kúsok chleba vložíme do mixéra, pridáme soľ, korenie, oregano a trochu olivového oleja. Rozmixujeme a necháme vychladiť v chladničke.

Tip: podávame ozdobené kúskami zeleniny a lístkami bazalky s plátkami chleba, opečenými na panvici.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania