

Gazpacho

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 600 g
- Šalotka 2 ks
- Paprika žlutá 1 ks
- Okurka salátová 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 4 lžička
- Vinný ocet červený 1 lžíce
- Červené víno suché 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Worcesterská omáčka 2 kapka
- **Příloha - opečené tousty:**
- Toustový chléb bílý 4 plátek
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zralá rajčata nožem nařízneme na špičce do kříže a necháme 1-2 minuty povařit ve vroucí vodě. Poté je vyjmeme z vody.

Vložíme do mísy s vodou a ledem. Rajčata se prudkou změnou teploty sloupávají.

Poté je vyjmeme a dooloupeme.

Oloupeme šalotky, salátovou okurku, z paprik vyjmeme jadřinec a oloupáme česnek. Vše i s rajčaty vložíme do mixéru a rozmixujeme najemno.

Směs dochutíme solí, cukrem dle chuti a čerstvě mletým černým pepřem a můžeme dochutit pár kapkami worcesterské omáčky.

Směs vložíme do mísy a dáme minimálně na hodinu vychladit do lednice.

PŘED PODÁVÁNÍM SI PŘIPRAVÍME OPEČENÉ TOUSTY:

Troubu predehřejeme na 200°C a každý toust překrojíme na 2 trojúhelníky, které jemně pokapeme olivovým olejem a opečeme dozlatova.

Polévku vyjmeme z lednice a naservírujeme na talíře. Podáváme s tousty a na hladiny polévek dáme po lžičce olivového oleje.