

Gazpacho - rajský krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velká zralá rajčata, zbavená slupky, semínek, nakrájená na větší kousky 4 ks
- Velké červené papriky, očištěné , zbavené bílých žebířků a semínek 2 ks
- Česnek, nakrájený na kostičky 1 stroužek
- Velká cibule, oloupaná a nakrájená na kostičky 1 ks
- Toastový chléb 3 plátek
- Studená voda 750 ml
- Olivový olej 120 ml
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- **Na ozdobu**
- Skleníková okurka, nakrájená na drobné kostičky 1 ks
- Cibulka, nakrájená na drobné kostičky 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Všechnu zeleninu kromě té na ozdobu rozmixujte. Přilijte vodu, olej a spolu s vymačkanou střídkou ještě promixujte, aby vznikla hustá polévka. Ochutťte solí, pepřem a citronovou šťávou nebo octem.
2. Podávejte ozdobené drobnými kostičkami zeleniny, případně opečeného chleba. V horkých dnech

můžete přihodit i pár kostek ledu.