

Pikantní gazpacho

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 300 g
- chilli olej 2 lžíce
- zeleninový vývar 3 dl
- šalotka 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- červená paprika 1.2 ks
- zelená paprika 1.2 ks
- žlutá paprika 1.2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata omyjeme, slupky nařízneme do křížků, ponoříme na malý okamžik do vroucí vody, vyjmeme je, ihned zchladíme studenou vodou a oloupeme
2. Dužinu rajčat nakrájíme na kostičky velké asi 1 cm, 2/3 z nich rozmixujeme se studeným zeleninovým vývarem, nalijeme do polévkové misky, přidáme zbylou nakrájenou dužinu a dochutíme mořskou solí, pepřem a chilli olejem
3. Oloupanou šalotku, omytou okurku a očištěné papriky nakrájíme na kostičky a vložíme do polévky
4. Pak do ní prolisujeme oloupaný stroužek česneku a nakonec vmícháme na drobno nasekanou bazalku a pažitku.

Poznámka:

Ostrý olej lze dnes koupit, nebo si ho můžete připravit i doma. Rozpůlené chilli papričky naložíte do klasického oleje na několik dní, pak je vytáhnete a máte olej ostřejší chuti. V tomto případě je lepší použít kvalitní, extrapanenský olivový olej