

Gazpacho III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 2 šálek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- rajčata 8 ks
- česnek 2 stroužek
- salátová okurka 1 ks
- červená masitá paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- vinný ocet 2 lžíce
- bazalka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rajčata a okurky oloupeme, společně s cibulí a paprikou je nakrájíme na kostky, ty pak rozeleme nebo rozmixujeme
2. Přidáme 2 šálky vody, směs dochutíme prolisovaným česnekem, olejem, octem, protlakem a bazalkou
3. Nakonec polévku osolíme a okořeníme pepřem, promícháme a necháme v lednici vychladit.

