



"Międzynarodowo edukacyjnie i kulturowo"

Gazpacho

chłodnik z pomidorów i ogórków



4 porcje



40 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg pomidorów
- 1/2 kg ogórka zielonego
- 1 czerwona papryka
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól i pieprz do smaku
- woda

PRZYGOTUJ

- blender
- garnek/ miska
- deska do krojenia
- nóż

PRZYGOTOWANIE

1. Kroimy pomidory, ogórka, paprykę, cebulę i czosnek na mniejsze kawałki. Z papryki wycinamy nasiona.
2. Wkładamy pokrojone warzywa do blendera lub robota kuchennego. Dodajemy oliwę z oliwek, ocet, sól i pieprz.
3. Miksujemy wszystkie składniki na gładką masę. W razie potrzeby, dodajemy trochę wody, aby uzyskać pożądaną konsystencję.
4. Sprawdzamy i dostosowujemy smak, dodając więcej soli, pieprzu lub oliwy według własnych upodobań.
5. Przelewamy zupę do miseczki i wkładamy ją do lodówki na około godzinę, aby schłodzić.
6. Gazpacho podajemy schłodzone, ozdobione plasterkami ogórka, papryki, cebuli, zieleniny.

Smacznego!

Materiał przeznaczony do bezpłatnego użytku.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**