



Russell Hobbs

Spędźmy te chwile razem.



AROMATYCZNE GAZPACHO

Porcje

4-6

Czas przygotowania

10 mins

Czas gotowania

2 godziny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poćwiartuj pomidory

Wydryluj paprykę

Obierz i pokrój czosnek i cebulę.

Obierz i grupo pokrój ogórka.

Namocz chleb w niewielkiej ilości wody.

Dodaj pomidory, czosnek, cebulę, pieprz i ogórka do dzbanka i zblenduj do gładkiej konsystencji

Przepuść ciecz przez cienkie sito, oczyść dzbanek i z powrotem przelej ciecz do dzbanka. Powinno być około 1 l płynu.

Dodaj ocet, chleb, przyprawę i zblenduj ponownie.

Powoli dodawaj olej, ciągle mieszając, aż składniki dobrze się nie połączą.

Wylej mieszankę z dzbanka, dopraw i przechowuj w lodówce przez co najmniej 2 godziny.

Dodatki

Rozdrobniona pietruszka. Szczypta oliwy z oliwek

SKŁADNIKI

750g dojrzałych pomidorów śliwkowych

1 ząbek czosnku

1/2 średniej białej cebuli

1/2 czerwonej papryki

1/2 średniej wielkości ogórka

30 ml sherry lub octu winnego

175 ml dobrej jakości oliwy z oliwek

1 biała bagietka (z dnia poprzedniego, tylko

środek, bez skórki, ok. 100g)

Sól i pieprz dla smaku