Polévka Španělské gaspáčo (gazpacho)

Billa club

Ingredience

- 1 kg keříkových rajčat
- ½ okurky
- 2 krajíce bílého včerejšího chleba bez kůrky
- 1 červenou papriku
- česnek — 2 stroužek
- cukr — 1 lžička
- ocet vinný červený — 2 lžíce
- olej olivový — 2 lžíce

Na ozdobu

- nakrájené na kostičky
- ½ salátové okurky
- ½ červené papriky
- cibule červená — 0,5
- malé rajče
- více zrnné slané krekry

Postup

Rajčata spaříme horkou vodou a oloupeme. Rozkrojíme na poloviny, lžící vyjmeme semínka a poté nakrájíme na kousky. Okurku oloupeme, podélně rozkrojíme a zbavíme pomocí lžíce jadérek. Chléb na několik minut necháme máčet ve vodě a spolu s rajčaty, paprikou, okurkou, česnekem, cukrem a octem vložíme do mixéru a rozmixujeme. Pomalu přidáváme olej až je polévka hladká a krémová. Podle chuti osolíme a dáme na několik hodin chladit. Mezitím připravíme ozdobu. Vychlazené gazpacho nalijeme do misek a ozdobíme směsí zeleniny a krekrů. Ihned podáváme.

Zdroj: cilka.eu