

Avokádové gaspacho

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

2 zrelé avokáda prekrojíme na polovicu. Vyberieme z neho kôstku a lyžicou dužinu, ktorú rozmixujeme v mixéri spolu s citrónovou šťavou (z dvoch citrónov), aby sme zabránili jej zhnednutiu. Uhorku a cibuľu ošúpeme, nakrájame na kúsky a vložíme do mixéra. Takto získaný krém spojíme s rozmixovaným avokádom. Zmes dobre zamiešame. Koriander (1 strapec) umyjeme, poodtrháme lístky, ktoré nasekáme a pridáme do hotového krému. Vylejeme doňho kurací vývar, zamiešame, osolíme a bohato okoreníme. Necháme postáť v chladničke asi 2 hodiny. Cesnak ošúpeme a potrieme ním chlieb (3 krajce), ktorý nakrájame na kocky. Na panvici rozpustíme maslo a opečieme na ňom kocky chleba. Dochutíme soľou, korením, mletou paprikou a kajenským korením. Necháme vychladnúť. Polievku podávame s krutónmi.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g - 20 g**
- **Cibuľa voľná - 40 g**
- **Uhorka hadovka - 100 g**
- **Cesnak - 4 g**
- **Citróny - 50 g**
- **Paprika červená chilli - 5 g**
- **Pitná voda nesýtená - 500 g**
- **Avokádo - 150 g**
- **Koriander čerstvý - 1 g**
- **Kuracie bujón - 12 g**
- **Korenie biele mleté - 1 g**
- **BABIČKA Maslo 250 g - 50 g**
- **Jedlá soľ - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

