

Gazpacho - studená španielska zeleninová polievka

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V 800 ml vody povaríme bujón a necháme vychladnúť. Jeden deň starý chlieb (100 g) nakrájame na kocky a namočíme ho vo vychladenej vode s bujónom. Papriky (veľké zelené papriky), uhorku, paradajky (800 g) a cibuľu (100 g) očistíme a nakrájame na kocky. Potom zeleninu rozmixujeme a pridáme namočený chlieb, cesnak, olivový olej, balzamikový ocot (alebo vínny ocot) a polievku. Všetko dobre premiešame, aby vznikla jednoliata zmes. Hotové gazpacho okoreníme a necháme cca 3 hodiny vychladiť v chladničke. Bezprostredne pred podávaním gazpacha si pripravíme: nadrobno nakrájanú paradajku, cibuľu, 1 zelenú papriku, chlieb (100 g) nakrájaný na kocky (môžeme ho opražiť na masle). Pripravenú zeleninu a chlieb vložíme do menších misiek a tie rozmiestnime okolo nádoby s vychladeným gazpachom.

Ingrediencie

- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 140 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Paprika zelená** - 300 g
- **Paradajky** - 850 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Ocot Balsamico** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

