Avokádové gaspacho

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 50 minut
Bez lepku

Postup prípravy

2 zralé 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, poodtŕhame 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