

---

# CHŁODNIK HISZPAŃSKI

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1715 razy.

1 burak,  
3 średnie pomidory,  
duża cebula,  
zielona papryka,  
2 łyżeczki posiekanego czosnku,  
1/2 szklanki pokruszonego miękiszu białego chleba,  
1 l zimnej wody,  
4 łyżki octu winnego,  
4 łyżeczki soli,  
4 łyżki oliwy,  
1 łyżka koncentratu pomidorowego

garnitur:

1 szklanka malutkich grzanek z pszennego chleba,  
1 średnia cebula,  
1 mały ogórek,  
2 zielone papryki,  
2 duże pomidory

Starannie umyte warzywa obrać ze skóry, odrzucić pestki, drobno pokroić (buraki zetrzeć na tarce) i utrzeć w głębokiej misce z czosnkiem i chlebem. Dodać wodę, ocet i sól, wymieszać. Rozbić w mikserze, tak by utworzył się gęsty jednolity płyn. Przebrać do miski, dodać oliwę i koncentrat pomidorowy, starannie zmieszać lub jeszcze raz miksować. Miskę przykryć folią aluminiową i na 2 godz. wstawić do lodówki. Zupę podaje się bardzo zimną, a tuż przed wniesieniem na stół ubija trzepaczką. Podawać z garniturem: grzanki, drobno posiekany ogórek, pomidor, cebula i papryka (każde warzywo osobno w małej miseczce, by można sobie wybrać to, na co ma się ochotę).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD