
CHŁODNIK HISZPAŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1651 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