Gazpacho - chłodnik hiszpański

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3295 razy.

dla 4 osób

2 duże cebule

2 nieduże ogórki

zielona papryka

czerwona papryka

ząbek czosnku

500 g pomidorów

pęczek natki

pęczek świeżej mięty lub trochę oregano

kilka orzechów laskowych lub włoskich

zielone lub czarne oliwki bez pestek

oliwa

sól,

pieprz

czerstwy chleb

2 jajka na twardo

Jedną cebulę, ogórek i czosnek obrać i posiekać . Zieloną paprykę przekroić na połowę, usunąć nasiona i pokroić na małe kawałki. Pomidory zanurzyć we wrzątku, obrać . Jeden odłożyć , a resztę pokroić na kawałki. Skroić skórkę z czerstwego pieczywa, miąższ dokładnie pokruszyć . Po pokruszeniu powinno go być 2 szklanki. Do chleba włożyć umytą i pokrojoną za pomocą nożyczek lub grubo posiekaną zieleninę i trochę oregano. Wszystkie składniki miksować z łyżką oliwy, aż do otrzymania gładkiej, dosyć gęstej masy. Przełożyć ją do dużej salaterki i dolać litr przegotowanej wody. Wymieszać i postawić w chłodnam miejscu na godzinę lub dwie. Drugą cebulę i jajka posiekać . Czerwoną paprykę, pomidor, oliwki i ogórek pokroić na małe kawałki. warzywa ułożyć w miseczkach i podawać ze schłodzoną zupą, posypaną posiekanymi orzechami. Gazpacho, wymawia się "gazpaczo", podajemy bardzo zimne - można wrzucić kostki lodu. Warzywa w miseczkach komponujemy w różny sposób - można dodać osączoną kukurydzę z puszki lub pokrojone w paski rzodkiewki. Chłodnik będzie bardziej pikantny, jeśli dodamy więcej czosnku (2-3 ząbki), trochę octu winnego i szczyptę chili.