
Gazpacho - zupa jarzynowa na zimno

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2956 razy.

SKŁADNIKI

- * cebule
- * 250 g pomidorów
- * 1 zielony ogórek
- * 1 czerwona papryka
- * 1 zielona papryka
- * 8 ząbków czosnku
- * 1/2 łyżeczki sosu chili
- * 2 łyżki octu
- * 2 kromki białego pieczywa
- * 2 łyżki oliwy
- * sól

Pomidory, ogórek, cebule i paprykę pokroić w grubą kostkę i zmiksować. Stopniowo dodawać pokruszony chleb, oliwę, roztarte ząbki czosnku i sos chili. Następnie dodać do tego ok. 1/2 litra wody z octem, wymieszać i odstawić na 2 godziny. Posypać niewielką ilością drobno posiekanej cebuli, ogórka i papryki.