

---

# Gazpacho - zupa jarzynowa na zimno

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2882 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.