

---

# Gazpacho 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3121 razy.

Gazpacho to tak rozwodniona saltka pomidorowa. Ale jaka smaczna! Zwłaszcza w dzien jak dzisiaj.

Ja robie tak:

2 zmiadzone zabki czosnku

30 deko pokruszonej bialej bulki

1 lyzka octu z czerwonego wina

4 lyzki mozliwie dobrej oliwy z oliwek

1 zielona papryka

1 mala cebula

5 pomidorow

1/2 ogorka

sol pieprz

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki

Do miski wrzucamy czosnek i bulke, mieszamy Dolewamy ocet i oliwe wrzucamy drobno pokrojona papryke Wrzucamy obrane, wypestkowane i drobno pokrojone pomidory (W tym momencie niektore przepisy radza wszystko zmiksowac na dosc jednolita mase, ale ja tego nie polecam) Wrzucamy ogorek utarty na grubej tarce solimy i pieprzymy Dolewamy do miski odpowiedni ilosci bardzo zimnej wody (klasyczne) albo bardzo zimnego lekkoego bulionu wolowego , pozbawionego tluszczu (polecam). Mozna wrzucic kilka kostek lodu. Posypujemy pietruszka

Podajemy Gazpacho ma rozne odmiany. Wsrod dodatkow mozna znalezc drobno siekane migdaly, kawalki miesa rosolowego, oliwki, oregano, etc.

Smacznego

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)