
Meksykański gazpacho z miksera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2975 razy.

1 filiżanka soku pomidorowego

1 pokrojony w ć wiartki pomidor

1 ć wiartka niewielkiej cebuli

1 ząbek czosnku

1/4 zielonej papryki

1 mała marchewka, oskrobana i pokrojona w grube plastry

kilka listków świeżej bazylii lub szczypta suszonej

sól i świeżo zmielony pieprz

2 łyżeczki octu winnego (czerwonego) lub nieco soku z cytryny

szczypta ostrej papryki (niekoniecznie)

Wszystkie składniki należy dokładnie zmiksować do uzyskania jednolitej masy. Tę zimną, pełną odżywczych składników zupę można wypić z filiżanki lub zjeść z talerza z dodatkiem grzanek.