
Gazpacho (hiszpańskie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3388 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

1,25 kg dojrzałych pomidorow,

1 ogorek,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

1 zielona papryka,

200 g miewiszu białej bulki,

4 łyżki oliwy,

2 łyżki octu winnego,

1 l zimnej przegotowanej wody,

sol, pieprz, kostki lodu.

1. Jarzyny dokładnie umyc. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórki, pokroić w

kostki i usunąć pestki. Ogórek obrać, usunąć pestki i pokroić w kostkę (ok.

1 cm). Cebule obrać, opłukać i drobno posiekać. Czosnek obrać ze skórki i

rozetrzeć. Paprykę oczyścić z nasion i drobno pokroić.

2. Połowe jarzyn i czosnek zmiksować z octem, oliwą, bulką i zimną wodą.

Szczelnie przykryć i wstawić do lodówki na 2 godz.

3. Pozostałe pokrojone jarzyny przełożyć do oddzielnych misek i też wstawić

do lodówki.

4. Przed podaniem ubić gazpacho trzepaczką. Doprawić solą i pieprzem. Wrzucić

kilka kostek lodu. Gazpacho powinno być bardzo zimno. Oddzielnie podać w

miseczkach pokrojone i ochłodzone jarzyny. Można również podać grzanki pokrojone w kostkę i
usmazono na oleju.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)