
Gazpacho

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3710 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

1 kg pomidorow,

1 papryka zolta,

1 papryka czerwona,

1 papryka zielona,

1 ogorek,

1 cebula,

2 zabki czosnku,

200 g bialej bulki bez skorki,

2 lyzki octu winnego lub soku cytrynowego,

4 lyzki oliwy,

500 ml zimnej, przegotowanej wody,

sol, pieprz,

kostki lodu.

1. Jarzyny dokładnie umyc. Pomidory sparzyć wrzątkiem, zdjąć skorke, usunąć pestki. Pokroić w kostkę. Z obranego ogorka usunąć pestki. Pokroić w kostkę.

Cebule obrać, opłukać, drobno posiekać. Papryki oczyścić z nasion, pokroić w

kostkę. Czosnek obrać, rozetrzeć. Bulkę namoczyć w 500 ml zimnej przegotowanej wody.

2. Pomidory, cebule, czosnek i połowę papryk zmiksować z octem, oliwą i namoczona bulka (razem z wodą). Po zmiksowaniu przetrzeć przez sito. Nie solić.

Szczelnie przykryć, wstawić do lodówki co najmniej na 2 godz.

3. Pozostałe pokrojone papryki i ogorek przełożyć do miseczki, również wstawić

do lodówki.

4. Przed podaniem ubić gazpacho trzepaczką, poprawić solą i pieprzem. Wrzucić

kilka kostek lodu. Gazpacho musi być bardzo zimne. Na talerzach ułożyć pokrojone papryki, ogorek i wlać gazpacho.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 48.

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