

---

# Gazpacho

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3731 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 obrac, oplukac, drobno posiekac. Papryki oczyszcic z nasion, pokroic w kostkę. Czosnek obrac, rozetrzec. Bulke namoczyć w 500 ml zimnej przegotowanej wody.

2. Pomidory, cebule, czosnek i połowe papryk zmiksować z octem, oliwa 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 przelożyć 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)