



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Gazpacho pomidorowe

Bardzo aromatyczny chłodnik .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- pomidor, 750 g
- papryka czerwona, 1.5 szt.
- ogórek , 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 2 szt.
- chilli, 1 szt.
- papryka żółta, 1 szt.
- bulion, 500 ml
- sok z cytryny, 2 łyżk.
- oliwa, 1 łyżk.
- ocet winny , 4 łyżk.
- chleb tostowy (pszenny) , 3 szt.
- bazylia, 3 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Pomidorki sparzyć i obrać ze skórki . 3/4 ogórka obrać i pokroić w kostkę . Resztę pokroić na kawałki i odłożyć . Papryczkę chili posiekać . Papryki umyć i usunąć z nich gniazda nasienne . Czerwoną cebulę i ząbki czosnku obrać . Warzywa pokroić na kawałki . Kilka kawałków pomidora oraz czerwone papryki pozostawić do dekoracji . Resztę warzyw zmiksować w mikserze . Wlać ocet winny , sok z cytryny oraz bulion drobiowy . Przyprawić . Całość starannie wymieszać . Wstawić do lodówki na 4 godziny . W tym czasie przygotować grzanki : kromki chleba pokroić w kostkę i zrumienić na 1 łyżce oliwy . Schłodzoną potrawę przelać do miseczek . Udekorować resztą warzyw : pomidorów , ogórka a także grzankami i listkami bazylii .

