

Gaspacho corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kriške**hleba
- **3 cen**abelog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **1**krastavac
- **1**paprika
- **40 ml**maslinovog ulja
- **400 g**paradajza
- **2** čaševode
- **2 kašike**viniskog sirceta
- **po potrebi**so

Priprema

Jednu krišku hleba iseci na kockice. Izmiksati u blenderu beli luk sa malo soli pa dodati hleb isecen na komade. Dodati maslinovo ulje pa opet izmiksati. Povrce iseckati, a trecinu dodati luku i izmiksati. Procediti kroz cediljku, dodati sirce pa razrediti sa 2 čaše hladne vode. Držati u frižideru najmanje 2 sata. Pre služenja corbu dobro promešati i zaciniti po ukusu.

Savet

orbu služiti hladnu uz preostalo seckano povre i kockice prženog hleba.