

Gaspaco



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** paradajza
- **1** paprika
- **1** krastavac
- **1** cencešnjaka
- **1 kašika** sirčeta ili soka od limuna
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** so
- biber
- mljeveni cili

Priprema

Blanširati paradajz (potopiti ga u vrelu vodu na minut-dva, dok se ljuska ne odvoji). Oljuštiti krastavac. Narezane paradajz, papriku, krastavac i usitnjen češnjak ubaciti u blender i izmiksati. U zavisnosti od toga koliko gustinu želite, možete sipati čašu vode. Zaciniti po ukusu (so, biber, mljeveni cili). Dodati sirce i maslinovo ulje, pa sve dobro promiješati. Ohladiti u frižideru. Poslužiti hladno... uz prepržen hljeb!

Savet

Idealno osvježenje za tropske dane!