# *Gaspacho*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **6** paradajza, sitno iseckanih
- **1**veliki krastavac, iseckan
- **1**veliki crveni luk, sitno iseckan
- **1/4 šolje**oseckanog korijandera
- **2 konzerve**(ili domaci) paradajz soka
- **2**mlada luka iseckana
- **1**cili papricica, iseckana
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1**limun, sok
- **1 kašika**soli
- sveže mleven crni biber
- naprstak aleve paprike
- **1**avokado za garniš
- nekoliko maslinka
- feta sira za garniš

## Priprema

Pripremimo sastojke.

U ciniji promešajte, sve sastojke. Ako mislite da vam je gaspacho pregust dodajte soka. Ostavite u frižider da se ohladi. Pre serviranja dodajte garniš po želji. Mi volimo sa hlebom u ovom slucaju veknice sa šunkom i sirom.

## Savet

Gazpacho je hladna supa od paradajza koja poreklo vodi iz Andaluzije.Veinom se sprema u letnje doba kad su velike vruine ali mi je volimo u svako doba.