

Gaspaco (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 paradajza
- 1 **glavica** crnog luka
- 1 krastavac
- 1 paprika crvena
- 1 paprika zelena
- 1 **krišk** ahleba
- 1 **kašicica** soli
- 1/2 **kašicice** bibera
- 1/2 **kašicice** kurkume
- 4 **kašika** maslinovog ulja

Priprema

Odvojiti koricu od hleba preliterati sa malo vode. Dodati so, biber, kurkumu i maslinovo ulje. Dobro izmešati i ostaviti da odstoji.

Oljuštite paradajz i sitno naseckajte. Oljuštite krastavac naseckajte i dodajte paradajzu. Naseckajte sitno luk i beli luk pa izmiksajte štapnim mikserom.

Ispicite na plotni crvenu i zelenu papriku. Ostavite u kesi 10tak minuta pa oljuštite.

Sve zajedno dobro izmiksajte štapnim mikserom. Dodajte hladnu vodu i razredite da se dobije krem supa. Dobro ohladite pre služenja. Dodajte led i peršunov list.

Savet

.