Gaspaco

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**zrelog paradajza
- **1 cen**belog luka
- **2 grancice**svežeg peršuna ili bosiljka
- **15 ml**paradajz pirea
- **1/4** krastavca oljuštenog i iseckanog
- **300 ml**paradajz soka
- **2**mlada crna luka fino isecena
- **1** mala zelena paprika
- **1** fino isckan krastavac
- **15 ml**limunovog soka
- **30 ml**maslinovog ulja
- **malo**so i sveže mleveni crni biber
- kockice leda
- krutoni (kockice pecenog hleba)

Priprema

Potopiti paradajze u ciniju sa kljucalom vodom na 15 sekundi, paradajze ukloniti koristeci kašiku sa prorezima, ohladiti malo pa oljuštiti koru i krupno iseckati.

Staviti paradajze u **Kenwood-ov stakleni blender** koji se dobija uz KM010, sa belim lukom i peršunom ili bosiljkom, paradajz pireom, krastavcem, paradajz sokom i mutiti dok ne postane glatko. Proceditи kroz cediljku u ciniju, i gurati kroz cediljku što više.

Umešati mladi crni luk, zelenu papriku (ocišcenu od semenki i veoma fino iseckanu) i fino iseckani krastavac debljine 1 cm sa sokom od limuna i maslinovim uljem. Zaciniti solju i biberom i ostaviti da se ohladi 2 sata u frižideru.

Neposredno pre serviranja zaciniti ponovo ako je potrebno zato što hlaenje smanjuje jacinu ukusa. Sipati u ohlaene cinije za serviranje, ubaciti 1 ili 2 kockice leda u svaku ciniju, i servirati ukrašeno krutonima, po želji.

Savet

Gaspao je hladna supa od paradajza bazirana na sirovom povru. Široko je rasprostranjen u Španiji i konzumira se tokom letnjih meseci zbog svoje hladne osvežavajue temperature i kiselog ukusa.