

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 iseckanog 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 činiji 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. Većinom se sprema u letnje doba kad su velike vrućine ali mi je volimo u svako doba.