

Gaspaco



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g sredine od hleba
- 50 g dvopeka
- 3 kašike sirceta
- 3 paradajza
- 1 krastavac
- 1 zelena paprika
- 3 manje glavice crnog luka
- 1 cen belog luka
- 4 kašike maslinovog ulja
- 3,5 dl soka od paradajza
- 1/2 crvene paprike
- 1/2 zelene paprike
- 4 kocke leda
- biber
- so

Priprema

Potopiti sredinu hleba u sirce. U blender staviti 2 krupno nasecena paradajza, polovinu naseckanog krastavca, kockice zelene i crvene paprike, 2 manje glavice naseckanog crnog luka, cen izgnjecenog belog luka.

Izmiksano sipati u ciniju za posluživanje, dodati sredinu hleba natopljenu sircetom, ulje, sok od paradajza, 3 dl hladne vode, posoliti i pobiberiti.

Ovako pripremljen gaspaco ostaviti u frižider. Pri služenju u svaku ciniju staviti po kocku leda, garnirati naseckanim svežim povrćem, posebno servirati dvopek.