

## *Gaspaco supa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 paradajza
- 1 cenbeli luk
- 1 kašikaseckanog peršuna
- 500 ml pasirani paradajz
- 1 glavica crnog luka
- 1 zelena paprika
- 1 krastavac
- 1 kašika soka od limuna
- 3 kašika maslinovo ulje
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

#### **I još:**

- kockice leda
- kockice prepečenog hleba
- listići nane

### **Priprema**

Paradajz potopiti u ključalu vodu i ostavite ga 15 minuta. Ohladiti, oljuštiti i izblendati. Dodati pasirani paradajz, izgnjecen beli luk, posoliti i pobiberiti. Umešati sitno secen crni luk, krastavac isecen na kockice, papriku, sok od limuna i maslinovo ulje. Ostaviti da se dobro rashladi.

Pre služenja dekorisati peršunovim listom, listicima nane, staviti 1-2 kockice leda i servirati sa prepecenim hlebom. Uživati u divnom obroku. Prijatno!

## **Savet**