

## *Gaspaco supa*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** paradajza
- **1** cebeli luk
- **1** kašikaseckanog peršuna
- **500 ml** pasirani parajaz
- **1** glavicacrnog luka
- **1** zelena paprika
- **1** krastavac
- **1** kašikasoka od limuna
- **3** kašika maslinovo ulje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

#### **I još:**

- kockice leda
- kockice prepecenog hleba
- listici nane

### **Priprema**

Paradajz potopiti u kljucalu vodu i ostavite ga 15 minuta. Ohladiti, oljuštitи 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**