

Gaspaco



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** pasiranog paradajza
- **2** sveža paradajza
- **1 velika kašika** maslinovog ulja
- **1** zelena šilja paprika
- **1 glavica** crvenog luka
- **prstohvatsoli**
- **6** masline bez koštice
- **oko 20 zrna** kukuruza šećerca

Priprema

Paradajz potopiti u ključalu vodu i ostaviti tako desetak minuta. Zatim ga izvaditi iz vode i oljuštiti ljusku. Staviti u blender paradajz, papriku, maslinovo ulje i pola glavice crvenog luka. Sve lepo izblendirati i procediti kroz cetku. Pomešati sa pasiranim paradajzom, posoliti ako je potrebno, zatim umešati kuvani kukuruz, iseckane masline i par kolutova crvenog luka. Dobro ohladiti u frižideru, ukasiti peršunovim listom i poslužiti sa pecenim tost hlebom. Prijatnooo!!!

Savet