

Gaspaco



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** g zrelog paradajza
- **1** cenbelog luka
- **2** grancicesvežeg peršuna ili bosiljka
- **15 ml** paradajz pirea
- **1/4** krastavca oljuštenog i iseckanog
- **300 ml** paradajz soka
- **2** mlada crna luka fino isecena
- **1** mala zelena paprika
- **1** fino isckan krastavac
- **15 ml** limunovog soka
- **30 ml** maslinovog ulja
- **malos**o i sveže mleveni crni biber
- kockice leda
- krutoni (kockice pecenog hleba)

Priprema

Potopiti paradajze u ciniju sa kljucalom vodom na 15 sekundi, paradajze ukloniti koristeći kašiku sa prorezima, ohladiti malo pa oljuštiti koru i krupno iseckati.

Staviti paradajze u **Kenwood-ov stakleni blender** koji se dobija uz KM010, sa belim lukom i peršunom ili bosiljkom, paradajz pireom, krastavcem, paradajz sokom i mutiti dok ne postane glatko. Procediti kroz cediljku u ciniju, i gurati kroz cediljku što više.

Umešati mladi crni luk, zelenu papriku (ocišćenu od semenki i veoma fino iseckanu) i fino iseckani krastavac debljine 1 cm sa sokom od limuna i maslinovim uljem. Zaciniti solju i biberom i ostaviti da se ohladi 2 sata u frižideru.

Neposredno pre serviranja zaciniti ponovo ako je potrebno zato što hlaenje smanjuje jacinu ukusa. Sipati u ohlaene cinije za serviranje, ubaciti 1 ili 2 kockice leda u svaku ciniju, i servirati ukrašeno krutonima, po želji.

Savet

Gaspao je hladna supa od paradajza bazirana na sirovom povru. Široko je rasprostranjen u Španiji i konzumira se tokom letnjih meseci zbog svoje hladne osvežavajuće temperature i kiselog ukusa.