

Gazpacho - chłodnik z pomidorów



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1761**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 2x 400g pomidory w puszcze, 2 średnie ogórki
- 1 papryka (zielona lub czerwona), kilka listków bazylii
- pieprz - 1 łyżeczka, sól - 1,5 łyżeczki
- papryka ostra lub chilli w proszku - 0,5 łyżeczki, ocet do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki, i paprykę kroimy w mniejsze kawałki. Następnie wszystkie warzywa i przyprawy wrzucamy do blendera. Miksujemy. Chłodnik nakładamy na talerz, polewamy odrobiną oliwy. Można go udekorować bazylią o pokruszonym lodem.

Zamiast pomidorów z puszki można użyć świeżych, dodać sok pomidorowy. W zależności od ilości i koloru użytych warzyw - można zmieniać kolor chłodnika.

Twoje notatki do przepisu: