

Gazpacho na dwa sposoby



Autor: **konhambos**
Przepisów: **378** Ocena: **7345**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 6 pomidorów (ok. 500 g)
- 2-3 ogórki (ok. 300 g)
- 1 czerwona papryka (ok. 300 g)
- 1/2 zielonej papryki (ok. 150 g)
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 2-4 łyżki bułki tartej lub 1 bułka nasączona wodą
- 2 łyżki octu sherry
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 l lodowatej wody
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Przyrządzenie gazpacho jest proste, trwa szybko i trudno zrobić jakiś błąd, niemniej jednak należy pamiętać o kilku rzeczach. Największym błędem jest zbyt duża ilość jakiegos składnika, szczególnie czosnku. Jeśli użyjemy zbyt dużo ogórków, wtedy gazpacho może być gorzkie - można tego uniknąć obierając je przed zmiśkowaniem. Gazpacho powinno być również dobrze schłodzone - ale nigdy lodowate. Najlepiej zmiksować składniki z kostkami lodu, ale wtedy trzeba dodać mniej wody.

Pomidory pokroić na ćwiartki i wyrzucić pestki.

Obrać ogórki, oczyścić paprykę z pestek, obrać czosnek i cebulę i wszystko pokroić na kawałki. Zmiksować warzywa w blenderze z niewielką ilością wody aby uzyskać delikatną pastę. Dodać bułkę tartą lub odcisniętą czerstwą bułeczkę i oliwę z oliwek, 1 litra lodowato zimnej wody i zmiksować jeszcze raz. Dodać sól, pieprzem i octem sherry.



- 2 Gazpacho podawac bardzo schłodzone, ozdobione niewielka porcja drobno pokrojonych warzyw i ewentualnie olejem z pestek dyni.



3 DRUGI SPOSÓB NA GAZPACHO

Gazpacho z Alzacji

Składniki na 4 porcje:

- 4 pomidory
- 1 duży ogórek
- 3 selery naciowe
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 kromki chleba tostowego
- 4 łyżki mleka
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/2 chili
- cukier
- ocet Melfor (lub ocet sherry)
- 10 kostek lodu

Inna wersja gazpacho, popularna w Alzacji zawiera trochę inną mieszankę warzyw i jest doprawiona octem Melfor, który jest dostępny w Polsce w internecie i w niektórych sklepach. Goraco go polecam, gdyż jest nie tylko doskonałym dodatkiem do gazpacho, ale i do sosów salatkowych, majonezu i wielu potraw.

Jest to alzacki ocet winny z bardzo małą kwasowością, na bazie miodu i ziół, delikatniejszy w smaku niż każda inna odmiana octu.

Przygotowanie gazpacho przebiega podobnie jak w klasycznej wersji.

Umyć pomidory i seler i zmiksować w kawałkach. Dodac obranego i pokrojonego ogórka. Kilka drobno pokrojonych warzyw pozostawic do ozdoby.

Obrac cebule i i czosnek i dodac do warzyw razem z tostami, mlekiem, chili i odrobina oliwy z oliwek, a następnie zmiksować z kostkami lodu. Doprawić cukrem, solą i octem.



- 4 Podawać z drobno pokrojonymi warzywami i ewentualnie z bazylią.



Twoje notatki do przepisu: