

# Gazpacho z hiszpańskimi oliwkami



Autor: **Espanol2011**  
Przepisów: 17 Ocena: 93



3-4 os. > 60 min średnie dostępne



Espanol2011 | Smaker

## Składniki:

- pomidory, 1 kg
- ogórek, 1 szt.
- duża papryka (czerwona lub zielona), 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- chleb, 2 kromki
- hiszpańskie zielone oliwki, garść
- hiszpańska oliwa z oliwek, 4-5 łyżek
- hiszpański ocet winny z Jerez, do smaku
- sól i pieprz, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Chleb drobimy na kawałki do miseczki, polewamy hiszpańską oliwą (około 4-5 łyżek) i octem winnym, mieszamy ręką, aby oliwa dobrze się wchłonęła. Odstawiamy do lodówki. Podczas gdy w lodówce chłodzi się chlebek, przygotowujemy warzywa: oczyszczamy paprykę, sparzamy pomidory i usuwamy z nich skórki. Pomidory, paprykę, cebulę i ogórka kroimy w kostkę, wyciskamy czosnek. Do całości dodajemy schłodzony w międzyczasie chleb i miksujemy blenderem. Doprawiamy solą i pieprzem, w razie potrzeby dolewamy troszkę wody (aby konsystencja była lekko płynna). Przed podaniem chłodzimy jeszcze przez 1-2 godziny w lodówce. Ozdabiamy na wierzchu posiekanymi drobno oliwkami. Tak przygotowane gazpacho to prawdziwa duma hiszpańskiej kuchni.

## Twoje notatki do przepisu: