

# Gazpacho z tortillą



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2585 Ocena: 20023



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



## Składniki:

- Cebula biała 1 szt
- Czosnek 2 ząbki
- Seler naciowy 1 szt
- Ogórek gruntowy 1 szt.
- Papryka 1 szt
- pomidory w puszcze 1 szt.
- Grzanki 10 dag
- bulion z kostki warzywnej 1/2 litra
- Awokado 1 szt.
- sól i cukier do smaku
- Natka pietruszki
- Cytryna 1/2 szt
- placki tortilli 2 szt
- Oliwa z oliwek 8 łyżek

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cebulę, czosnek, łodygi selera pokroić drobno razem z papryczką i zeszklić na połowie oliwy . Dodać pomidory z puszki, bulion i grzanki. Gotować około 1 godziny, następnie zmiksować, przyprawić do smaku i schłodzić. Awokado obrać ze skórki, pokroić, skropić sokiem z cytryny, wymieszać z posiekaną natką pietruszki i pokrojonym ogórkiem. Tortillę zrolować pokroić w plastry i obsmażyć na pozostałym oleju na złoty kolor. Masę z awokado i tortillę włożyć do zupy i w razie potrzeby doprawić.

## Twoje notatki do przepisu: