

Salmorejo, czyli hiszpańska zupa krem z pomidorów na zimno



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



1-2 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- dojrzałe pomidory, 1 kg
- zielona papryka, 1/2
- ząbek czosnku, 1
- łyżeczka soli, 1,5
- biały chleb, 30 gram
- Oliwa z oliwek Baena, 125 ml
- ocet winny, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć, obrać i pokroić pomidory na kawałki.
- 2 Umyć dobrze paprykę i pokroić ją.
- 3 Pokroić chleb na cienkie kromki, aby łatwiej je było rozdrobnić.
- 4 Włożyć do dzbanka miksera wszystkie składniki i zmiksować aż do uzyskania jednolitej masy o konsystencji majonezu lub gęstego kremu.
- 5 Przechowywać salmorejo w lodówce. Podawać na zimno, polewając odrobiną oliwy z oliwek.

Twoje notatki do przepisu: