



Gazpacho

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- dojrzałe pomidory bez skóry - 5 sztuk
- passata pomidorowa - 700 mililitrów
- czerwona papryka - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- pietruszka - 0.5 pęczków
- kromka chleba pszennego - 4 sztuki
- biały ocet winny - 3 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.25 łyżeczek
- sos worcester - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Połowę pokrojonego w kostkę chleba skrop oliwą, wstaw do piekarnika nastawionego na 180°C na 10 min., by grzanki były złote i chrupiące.
2. Z dwóch pomidorów usuń pestki, pokrój je w kosteczkę. W mikserze rozdrobnij 3 pomidory, pół papryki, czosnek, Ostrą paprykę Knorr i pozostałe kromki chleba. Dodaj passatę, sos worcester, ocet winny i oliwę. Dopraw szczyptą pieprzu.
3. Zupę schłódź w lodówce przez kilka godzin. Podawaj zimną z pokrojonymi w kosteczkę warzywami oraz grzankami, skropioną oliwą, z posiekanymi pietruszką i szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl