



przepisy.pl

Gazpacho de melon

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- oregano - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki
- średni pomidor - 3 sztuki
- zielona papryczka chili - 1 sztuka
- brzoskwinia - 1 sztuka
- melon pomarańczowy kantalupa - 1 sztuka
- żółty melon miódowy - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory oraz brzoskwinie sparz, obierz i pokrój w kostkę.
2. Papryczkę chilli oczyść z pestek, po czym drobno posiekaj. Żółte melony przekrój na pół, usuń pestki, obierz ze skóry i pokrój w dużą kostkę.
3. Pomidory, chilli, brzoskwinie, melony i oregano zmiksuj z cukrem i szczyptą soli. Dodaj oliwę i dokładnie wymieszaj.
4. Pomarańczowego melona obierz ze skóry, pokrój w kostkę, włóż do gazpacho razem z pomidorami. Delikatnie wymieszaj. Wstaw do lodówki na 2 godziny. Posyp natką.

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