



przepisy.pl

Gazpacho – hiszpańska zupa pomidorowa na zimno



 20 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

gazpacho:

- czerwona papryka - 50 gramów
- pomidorki koktajlowe pomarańczowe - 50 gramów
- ogórek - 50 gramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

aromatyczny olej:

- rozmaryn świeży gałązka - 2 sztuki
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 2 łyżki
- gałązki tymianku - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania zupy. Umyj, oczyść i pokrój w kostkę paprykę, pomidorki i ogórka.
2. Sos spaghetti Toscana dobrze schłódź w lodówce. Następnie wylej na dwa talerze, posyp świeżymi warzywami i skrop oliwą.
3. Teraz przygotuj aromatyczną oliwę. Zioła umyj i osusz. Czosnek rozgnieć i obierz. Cytrynę umyj w ciepłej wodzie, osusz i zetrzyj skórkę.
4. Powyższe składniki umieść w suchym i umyтым słoiku (np. po sosie Knorr), dodaj przyprawę Knorr i zalej oliwą. Przechowuj w ciemnym i suchym miejscu przez ok 1 tydzień, aż oliwą nabierze odpowiedniego aromatu.

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