



Hiszpański chłodnik

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory bez skórki - 1 kilogram
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- sok pomidorowy - 500 mililitrów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- oliwa extra vergine - 3 łyżki
- ocet balsamiczny - 3 łyżki
- sos Worcester - 1 łyżka
- cebule dymki - 2 sztuki
- papryki zielone - 3 sztuki
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory pokrój na mniejsze kawałki. Podobnie papryki, czosnek, dymki oraz ogórka. Ogórka wcześniej obierz i usuń pestki.
2. W garnku zagotuj bulionetkę Knorr z 300 mililitrami wody. Wystudź powstały bulion.
3. Zmiksuj bulion z sokiem pomidorowym i wszystkimi warzywami. Chłodnik dopraw oliwą, octem oraz sosem worchestershire. Ponownie wymieszaj.
4. Wstaw chłodnik do lodówki na co najmniej 2 godziny. Podawaj z lodem i oczyszczonymi łodygami selera naciowego.

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