

Andaluská studená polévka

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Rajče 6 ks
- Led 1 ks
- Sladká paprika 2 ks
- Ocet 2 lžíce
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Strouhanka 1 šálek
- Salátová okurka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 3

Postup:

Rajčata, papriky a okurku očistíme, oloupeme, rozkrájíme a umeleme na strojku nebo mixujeme s vodou se stroužkem česneku. Rozdrcenou zeleninu okyselíme 2 lžice octa, přidáme tři lžíce slunečnicového oleje Vegetol gold, šálek strouhanky a ledovou vodou. Podáváme s kousky ledu.