

Španělská studená polévka Gazpacho

Vloženo: 23.08.2020 Komerční sdělení



Polévka Gazpacho se musí podávat zásadně ve studeném stavu

Nadpisem narážíme na oblíbený komediální seriál britské produkce a jistě tuto záležitost netřeba více komentovat. Pojdme se této španělské pochoutce věnovat trochu blíže s tím, že si také důkladněji představíme její recept. Pokud rádi zkoumáte krajové speciality, bude právě tato zajímavým zpestřením jídelníčku. Samozřejmě jsou k ní nutná rajčata, ale nejen to – olivový olej hraje úlohu neméně důležitou!

Ideální recept pro parné letní dny

Abyste rozuměli, ohřívat ji vlastně ani nemá smysl. Základem receptu je **extra panenský olivový olej**, ale v neposlední řadě také rajčata, papriky kapie, okurky, trochu česneku (což ale není bezpodmínečně nutností), sůl a pepř. Mimochodem, na kvalitě rajčátek si dejte záležet, ideální budou ta z domácí zahrady, neboť právě s nimi stoupá či klesá hodnocení výsledného pokrmu. Příprava je vlastně poměrně jednoduchá, protože **gazpacho** je lehkým letním pokrmem, a nikoliv hutným jídlem určeným pro zimní slavnostní tabuli. Má osvěžit, což rozmixovaná rajčata se šalotkou, paprikami a okurkou zvládnou bezesporu na jedničku. Můžete je podávat ve formě drinku s brčky, ale také klasickým způsobem – záleží na vás, tato polévka se přizpůsobí. A ruku na srdce, bez olivových produktů by to nebylo zcela ideální!

Andaluská tradice velí jasně – v některých verzích receptu se objevuje i trochu šťávy z citronu nebo vinný ocet. Záleží na chuťových preferencích strávníků, jindy se zase přidá červené víno, které je na jihu Španělska také doslova jako doma! Gazpachu to sluší i s chlebovými krutonky, které předtím krátce opečete v troubě. Nezapomeňte přidat **extra panenský olivový olej Arbequina**, jenž se pro tuto zeleninovou směs hodí nejlépe.



Nenechte si ujít španělskou originalitu a tradici

Nízká pikantnost a jemnější chuť nad jiné varianty je už sama o sobě lákadlem, kromě salátů, zeleninových pokrmů a polévek nebo jídel z drůbežího masa dobře ladí i s mořskými rybami. Aroma připomene rajčata, takže ještě víc podtrhne přirozenou chuť a vůni plodiny, která byla na šlechtických dvorech raného novověku velmi mylně pokládána spíše za podivuhodně okrasný keřík než plodinu, co bude jednou Itálii i Španělsku dokonale vlastní i v kuchyni. Tradice praví, že na gazpacho má každá jižanská rodina svůj vlastní recept. Můžete ji proto zkusit několikrát – a pokaždé trochu jinak, protože objevovat nové je vlastní nejen cestovatelům, ale i milovníkům kulinářských specialit...