

# Španělské gazpacho

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- citronová šťáva 30 ml
- mletý černý pepř 1 ks
- česnek 1 stroužek
- rajčatový protlak 400 g
- červený vinný ocet 15 ml
- paprika (zelená) 1 ks
- sůl 1 ks
- olivový olej 15 ml
- salátová okurka 0.25 ks
- rajče (masité) 450 g

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rajčata omyjeme, spaříme a oloupeme. Odstraníme jádérka z dužiny. Česnek a cibuli oloupeme. Cibuli nakrájíme najemno a česnek prolisujeme. Okurku nakrájíme na kousky. Papriku očistíme a ozdobně nakrájíme.

Do mixéru vložíme cibuli, rajčata, pepř, vinný ocet, protlak, česnek a olej. Směs mixujeme, dokud

není opravdu pořádně hladká. Pak přidáme citronovou šťávu, směs dochutíme a znovu rozmixujeme.

Hotovou polévku přelijeme do servírovací nádoby a necháme ji chladit, dokud ji nebudeme podávat. Každou porci polévky ozdobíme paprikou a opečenými kostičkami chleba. Na zjemnění můžeme použít trochu smetany.