

Gazpacho - chłodnik warzywny

Przepis dodany przez użytkownika asia0989

1 l soku pomidorowego
1/2 l soku wielowarzywnego z pomidorami
4 dorodne pomidory bez skórki
2 obrane ogórki
2 zielone papryki
2 cebule dymki ze szczypiorem
2 utarte ząbki czosnku
6 łyżek oliwy extra vergine
tabasco
sól
pieprz
1/2 posiekanego pęczka kopru

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- podałam wyżej - również g

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kartony z sokami schładzamy. Warzywa kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do soków, przyprawiamy czosnkiem, solą, pieprzem, tabasco i oliwą, mieszamy. Możemy dokwasić octem balsamico lub ogórkami małosolnymi. Wierzch zupy przykrywamy grubą warstwą kopru. Najlepiej całość ponownie schładzamy.

Smacznego!