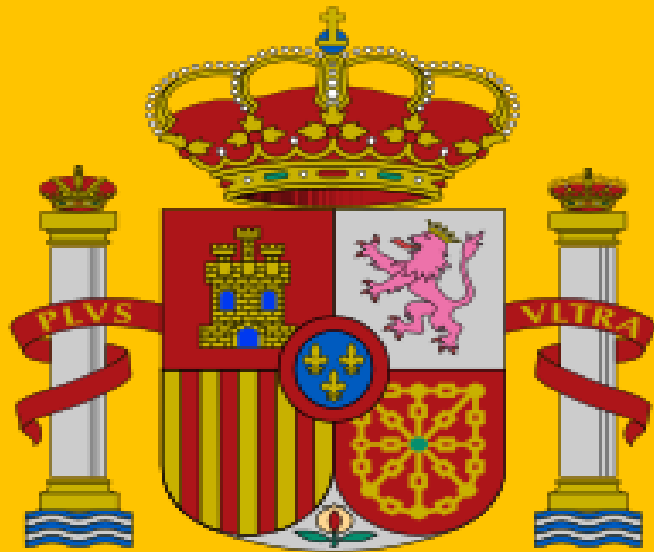


# Przepis na GAZPACHO



# Na dwie porcje.

1 kg pomidorów

- 1 mała cebula
- 1 mała zielona papryka
- 1 ogórek
- 2 ząbki czosnku
- kilka łyżeczek octu winnego
- 1 filiżanki oliwy z oliwek extra virgin
- spora szczypta kuminu
- sól, pieprz biały mielony do smaku.



# SPOSÓB WYKONANIA

•1

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Wszystkie warzywa pokroić i zmiksować

w blenderze, dodając ocet winny, sól, biały pieprz i kumin.

Pod koniec miksowania, nie wyłączając blendera, dodać oliwę z oliwek.

Po zmiksowaniu chłodnik przecedzić przez sito. Gazpacho podawać w miseczkach.

•2

Dodatkowo w osobnych miseczkach należy podawać drobno pokrojone warzywa (pomidory, cebulę, paprykę, ogórka) tak, aby każdy mógł dobrać wybrać jarzyny wedle własnych upodobań.

# *GASTROBAR „OLEUM”*



KINGA MICHALSKA KL. 2F PROFIL KUCHARZ