



GASPACHO

Mchał Hinc

Klasa III i 2013/14

SKŁADNIKI:

- 1 szt. zielonej papryki,
- 1 szt. czerwonej papryki,
- 0,5 kg pomidorów,
- 2 szt. ogórków,
- 05,l oliwy z oliwek,
- 2 ząbki czosnku,
- sól, pieprz, tabasco do smaku.



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Wszystkie warzywa umyć, obrać, pokroić, zalać oliwą z oliwek, dodać sól i pieprz do smaku, całość zblendować do uzyskania płynnej konsystencji.

Całą uzyskaną masę przelewamy przez sito aby pozbyć się drobnych cząsteczek i pestek. Dodajemy tabasco do smaku.

Dekorujemy kawałkami warzyw oraz szynką.

SMACZNEGO

