



# GAZPACHO ANDALUZ

## Normatyw surowcowy:

- ½ kg pomidorów
- 200 g ogórka szklarniowego
- 1 ząbek czosnku
- 150 g papryki świeżej żółtej
- 30 ml oliwy z oliwek
- 40 ml sosu winegret
- 100 g czerstwej kajzerki
- 150 g cebuli



Źródło: zbiory własne

## Sposób przygotowania:

1. Umyj warzywa
2. Obierz ogórka, czosnek, cebulę
3. Pokrój wszystkie warzywa
4. Do termomixu lub blendera włóż warzywa i kajzerkę, wlej oliwę z oliwek oraz sos winegret i blenduj do uzyskania gładkiej konsystencji
5. Przypraw solą i pieprzem wg. uznania

**RESTAURANTE Q TOMAS?**

**Schuchardt Helena, klasa III N**