

Upały odstrasza nas od ciepłych posiłków. Pragniemy ochłody i relaksu. Zabieram Was dzisiaj do Andaluzji, z której pochodzi zupa Gazpacho. To jeden z moich ulubionych letnich chłodników. Składa się zazwyczaj z surowych warzyw, octu i oliwy z dodatkiem rozmoczonego chleba. Najlepiej smakuje mocno schłodzona. Do zupy możemy podać, umieszczone w osobnych miseczkach, dodatki (np. świeże pieczywo, prażone migdały, drobno pokrojone warzywa) ? tak podają ją przeważnie Hiszpanie. Jest pełna witamin i lekka. Pyszna i prosta w przygotowaniu. Najwięcej czasu zajmuje chłodzenie :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 4 porcje:

5 dużych, dojrzałych pomidorów - u mnie jak zwykle maliniaki ;)

2 zielone papryki

4 świeże, małe ogórki gruntowe albo 1 długi

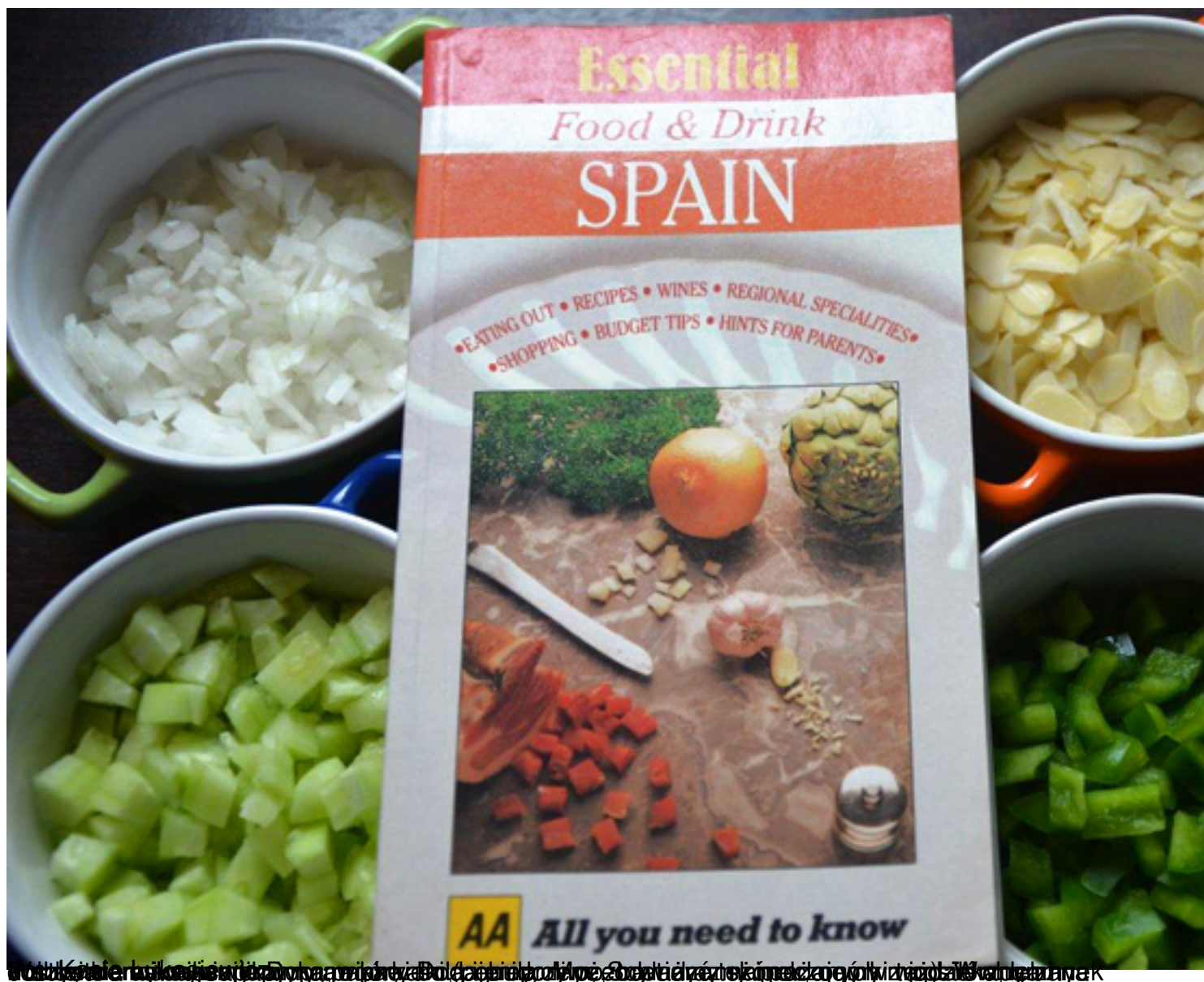
2 ząbki czosnku

2 łyżki oliwy

2 łyżki octu czerwonego balsamicznego

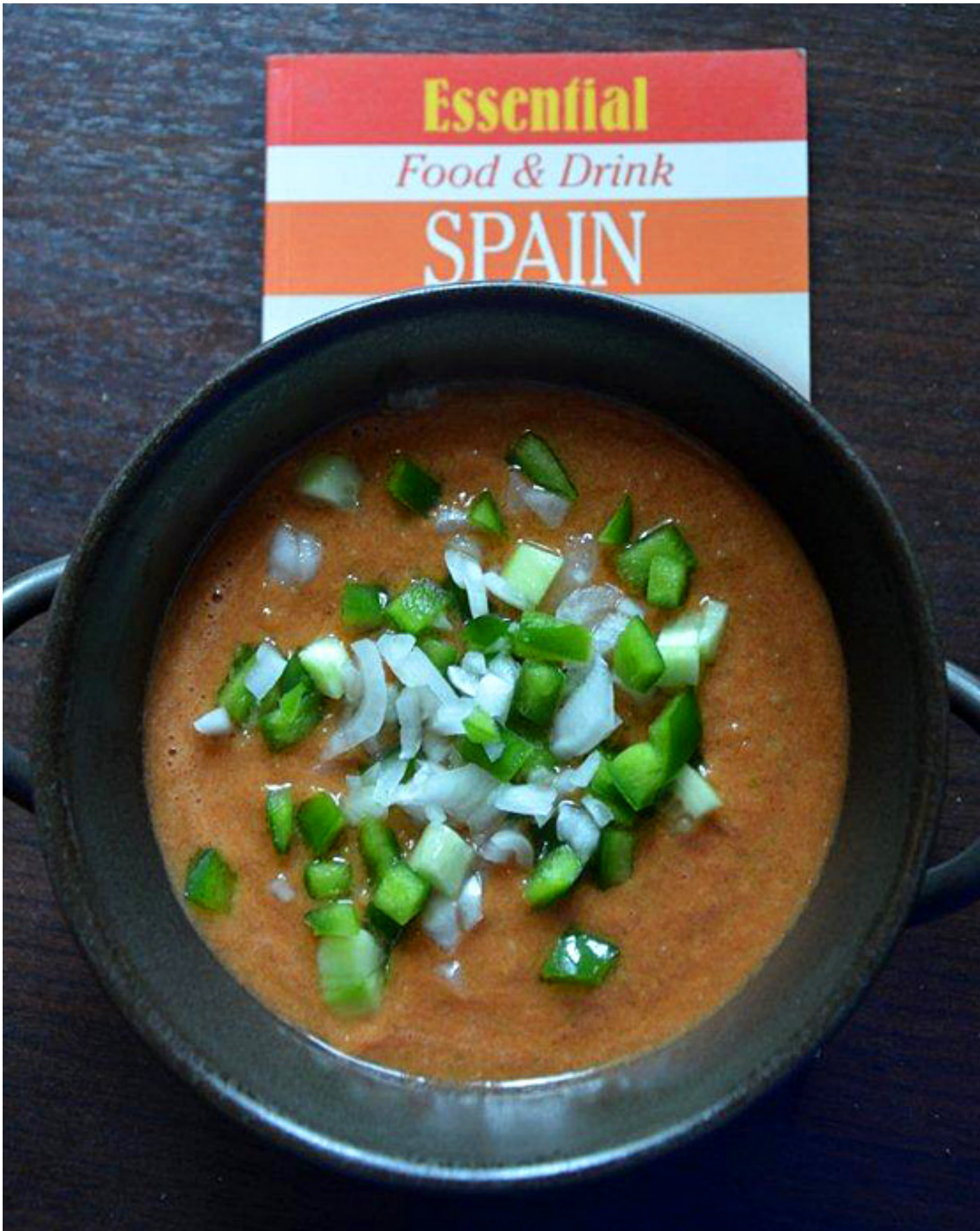
1 kromka pieczywa białego

Sól i pieprz





Wojciech Szustalski



fot. Kasia Łukasiewicz