

# Gazpacho z Andalusie



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 5

**207** kalorií , **22 g** cukrů , **0 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gazpacho-z-andalusie>

## Příprava

Rajčata na špičce nakrojíme do kříže a spaříme pár vteřin ve vařící vodě, ihned zchladíme ve studené. Rajčata oloupeme a pokrájíme, stejně jako ostatní zeleninu. Nemáme-li po ruce čerstvá rajčata, nahradíme je Heinz rajčatovým pyré. Všechny ingredience vložíme do mixéru a vyšleháme v hladkou polévku. Necháme dobře vychladit. Gazpacho podáváme s nejemno posekanou cibulí, sušenou šunkou, natvrdo uvařeným a nakrájeným vajíčkem, posekanými olivami nebo kyselými okurkami. Recepty pochází z knihy Jak chutná Andalusie a Jak chutná Itálie z Edice ČT.

## Ingredience

- 750 g kvalitních oloupaných rajčat nebo Heinz TOMATO FRITO - rajčatové pyré s rostlinným olejem, ochuceným osmahnutou cibulkou a česnekem
- 1 salátová okurka (oloupaná)
- 1 čerstvá kapije, dodá krásnou barvu a 1 zelená paprika
- 4 plátky bílé večky
- 1-2 stroužky česneku
- 100 kvalitního olivového oleje
- vinný ocet (o něco méně, než olivového oleje)
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka

