

# Španělské gazpacho



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**269** kalorií , **12 g** cukrů , **17 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

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

## Příprava

Rajčata oloupeme, nakrájíme na kousky a dáme do mixéru. Přidáme oloupanou okurku nakrájenou na kousky a stroužek česneku. Papriky zbavíme semen, nakrájíme a spolu s olivovým olejem a vinným octem je přidáme do mixéru. Rozmixujeme dohladka, přidáme šalotku, bylinky, sůl a pepř a ještě krátce mixujeme. Podáváme dobře vychlazené.

## Ingredience

- 400 g rajčat
- 2 ks papriky (kapie)
- 1/2 ks okurky
- 1-2 stroužky česneku
- 1/2 ks šalotky
- 2-3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce vinného octu
- 1 lžíce petrželové natě
- 1 lžíce estragonu
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Bezlepková, Pro alergiky, Redukční, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka

