

# Studená španělská polévka gazpacho



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

**353** kalorií , **15 g** cukrů , **21 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/studena-spanelska-polevka-gazpacho>

## Příprava

Rajčata oloupejte tak, že je lehce naříznete a pak vložte na cca 2 minuty do vroucí vody. Pokud není sezóna, je lepší použít konzervovaná loupaná rajčata. Rajčata zbavte semínek a rozmixujte s okurkou, cibulí, česnekem a olivovým olejem.

Pak už je to hra chutí, doladte cukrem, čerstvými bylinkami, červeným octem, solí a pepřem a znovu dohladka vymixujte. Je-li polévka příliš hustá, zředte studenou vodou.

Pořádně vychladte a podávejte s krutony, ozdobené kousky okurky, papriky, případně malým množstvím zakysané smetany a bylinkami.

## Ingredience

- 500 g sladkých nebo konzervovaných rajčat
- 1 ks papriky (kapie)
- 1 ks menší cibule
- 3 lžičce olivového oleje
- 3 lžičce červeného vinného octa
- 1 hrst bazalky
- 1 hrst petrželové nati
- 1 špetka soli
- 1 špetka pepře
- 1 ks okurky
- 3 stroužky česneku

## Kategorie

Španělská, Zelenina, Štíhlá slečna, Polévka

