



Gazpacho

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzej do 200 stopni C. Pomidory umyj, osusz, pokrój na ćwiartki i włóż na naczynia żaroodpornego. Dodaj obrany czosnek, posiekane chili bez pestek. Polej oliwą, dopraw solą oraz pieprzem i piecz przez 15 min.

Krok 2

Posiekaną cebulkę zeszklij w garnku na oliwie. Dodaj ocet balsamiczny i całą pieczoną zawartość z brytfanki. Zmiksuj na puree razem ze świeżymi listkami bazylii. Dopraw do smaku i rozlej do miseczek. Dodaj śmietanę i podawaj z grzankami.

Składniki:

ok. 1kg świeżych pomidorów

3 ząbki czosnku

1 mała papryczka chili

40 ml oliwy

1 cebula cukrowa, posiekana

2 łyżki oliwy

50 ml octu balsamicznego

kilka listków bazylii

sól, pieprz różowy

250 ml śmietany Mazurski Smak 12 %