Studená polévka Gazpacho

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

5 ks	velká zralá rajčata
2 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1 ks	menší okurka
1 ks	paprika
3 lžíce	olivový olej
2 lžíce	citronová šťáva
1 konzerva	rajský protlak (větší)
	sůl
	pepř
2 plátek	toastový chléb
1 stroužek	česnek
	máslo

Postup přípravy

Rajčata omyjeme, cibuli a česnek oloupeme. Do velké mísy dáme nadrobno nakrájenou okurku a papriky. Rajčata, cibuli a česnek rozmixujeme, přidáme olivový olej, citronovou šťávu a rajčatový protlak. Směs nalijeme do mísy a promícháme s okurkou a rajčaty. Osolíme, opepříme a necháme v ledničce vychladit. Mezitím si na másle jemně osmažíme na kostičky pokrájený toastový chléb s prolisovaným stroužkem česneku. Polévku Gaspacho podáváme krásně vychlazenou, posypanou česnekovými krutony.

Poznámka: *Gazpacho (čteme gazpáčo) je španělská zeleninová polévka, podávaná za studena. Existuje mnoho receptů na přípravu této polévky, ale základem je mixovaná zelenina – hlavně jsou to rajčata a dále pak okurky, papriky a cibule.*