

21 sierpnia 2015

## Gazpacho z malinówek, oliwa i tempranillo



**Gazpacho**, danie rolników z hiszpańskich winnic, oryginalnie było przyrządzane z chleba, wody i oliwy. Jednak gdy w Polsce właśnie mamy wysyp soczystych i dojrzałych pomidorów, na myśl przychodzi oczywista wersja tej zupy. Gazpacho z malinówek jest daniem wyjątkowo prostym i sycącym. W smaku łączy słodycz pomidorów i ostrość oliwy z papryczką chili. Serwowane jest, jak to **chłodnik**, prosto z lodówki, najlepiej w towarzystwie rzeńskiego tempranillo. Jak przygotować pyszne, domowe gazpacho? Swoim przepisem podzielili się z nami **Łukasz i Jacek z Winnych Kucharzy**.

### SKŁADNIKI

- 1 kg pomidorów malinowych
- 1 kg papryki czerwonej (najlepiej węgierskiej)

- 3 ogórki gruntowe
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy z chili
- sok z limonki
- garść malin
- sól, pieprz
- oliwa

## PRZYGOTOWANIE



Pomidory sparzyć wrzątkiem, delikatnie obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Paprykę kroimy na połówki, wycinamy gniazda nasienne, kładziemy na blachę i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Gdy papryka zacznie miejscami się podpiekać, wyjmujemy, studzimy, kroimy na kawałki i wrzucamy do pomidorów. Dodajemy obrane, pokrojone ogórki i cebulę, wlewamy oliwę z chili. Na tym etapie fani ostrych smaków mogą dodać dwa ząbki czosnku. Ci, którzy preferują łagodniejszą wersję, ostrość chili przełamają dorzucając maliny. Wszystko razem blendujemy na gładką masę, przecieramy przez sito i doprawiamy sokiem z limonki. Szczelnie zamykamy w szklanym naczyniu i wkładamy do lodówki. Gazpacho jest dobre po kilku godzinach, choć najlepiej smakuje po 24h.

## PODAWANIE



Tradycyjne gazpacho podajemy polane oliwą z posiekanymi ziołami. Dodajemy sól i pieprz do smaku, kilka malin do dekoracji. Dobrym uzupełnieniem mogą być też pokrojone w kromki, grillowane bułeczki własnego wypieku.

## **ŁĄCZENIE Z WINEM**

Jeśli jesteśmy już w malinowych klimatach, do gazpacho polecamy wino o intensywnym zapachu truskawek i porzeczek. Doskonale nada się tu **Reina de Castilla Isabelino Rosado Rueda DO**, różowe wino na bazie szczepu Tempranillo, o młodzieńczym i żywiołowym temperamencie. Schłodzone do temperatury 12 °C będzie świetnie pasować do zimnych dań.



Autorzy: *Łukasz Panfil & Jacek Puzinowski*  
kucharze projektu Winni Kucharze w Bydgoszczy

Fot. *Lukseburk*

 Lubię to! 20

 Tweet

 G+  0

**TAGI:** [ŁĄCZENIE WINA I JEDZENIA](#) [PRZEPISY](#) [TEMPRANILLO](#) [WINA RÓŻOWE](#) [WINO I JEDZENIE](#)

---

Poprzedni wpis:

◀ [Różowa rewolucja](#)

Następny wpis:

[Realizacja zamówień w dniach 5-8 września](#) ▶

---

**O AUTORZE**



## Winni Kucharze

Winni Kucharze to inspirujące spotkania w sklepie i kuchni degustacyjnej pod szyldem KONDRAT Wina Wybrane. Łukasz i Jacek łączą na nich dwie tradycje: kulinarną i winiarską. W otwartej kuchni gotują na oczach gości. Nie mają stałego menu, każdą sesję opracowują z osobna. Po gotowaniu siadają przy wspólnym stole i opowiadają co i jak przygotowali, jakich produktów użyli, jakie wina dobrali.

[ARTYKUŁY AUTORA ►](#)

## KOMENTARZE (0)

Zaloguj się, aby dodać komentarz.

Nie masz konta? [Zarejestruj się](#) lub

[ZALOGUJ SIĘ PRZEZ FACEBOOK](#)

[ZALOGUJ SIĘ PRZEZ GOOGLE](#)

# JAKIE WINO DO DAŃ MIĘSNYCH I WARZYWNYCH?

SPRAWDŹ REKOMENDACJE ▶



POLECAMY WINA

---