

# Gazpacho

## Składniki:

- 600 g dojrzałych pomidorów
- 1 ogórek
- 1 zielona papryka
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 kromki białego chleba
- 1 łyżka octu z czerwonego wina
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól, czarny pieprz świeżo zmielony
- 1 łyżeczka masła
- 200 ml wody

## Przygotowanie:

2 pomidory zachować do dekoracji. Resztę pomidorów obrać. Obrać połowę ogórka, cebulę i czosnek. Wszystko włożyć do miski i zmiksować blenderem na purée.

2 kromki białego chleba skropić odrobiną octu zmieszanego z wodą. Do purée dodać chleb i oliwę, resztę octu z wodą i krótko miksować. Doprawić solą i pieprzem, odstawić na 3 godz. do lodówki. Przed podaniem pokroić pozostałą kromkę chleba w małe kostki i podsmażyć na maśle na złotobrązowo. Pozostałe warzywa pokroić w drobną kostkę i ozdobić nimi gazpacho.

## Daj się skusić i poznaj efekt ErgoMixx!



Do rozdrabniania większej ilości warzyw polecamy duży rozdrabniacz, w który wyposażony jest np. blender MSM 67140.



**BOSCH**

Technologia bliżej nas