# Gazpacho - studená španělská zeleninová polévka

**Počet porcí:** 6
**Doba přípravy:** 1 hodina
**Bez lepku**

## Postup přípravy

V 800 ml vody povaříme Podravka přísadu a necháme vychladnout. Jeden den starý chléb (100 g) nakrájíme na kostičky a namočíme ho ve vychlazené vodě s Podravka přísadou (dále jen polévka). Papriky (velké zelené papriky), okurku, rajčata (800 g) a cibuli (100 g) očistíme a nakrájíme na kostičky. Poté zeleninu rozmixujeme a přidáme namočený chléb, česnek, olivový olej, ocet balsamico ( nebo vinný ocet) a polévku. Vše dobře promícháme, aby vznikla jednolitá směs. Hotové gazpacho okořeníme a necháme cca 3 hodiny vychladit v lednici. Bezprostředně před podáváním gazpacha si připravíme: nadrobno nakrájené rajče, cibuli, 1 zelenou papriku, chléb (100 g) nakrájený na kostičky (můžeme jej opražit na másle). Připravenou zeleninu a chléb vložíme do menších misek a ty rozmístíme okolo nádoby s vychlazeným gazpachem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 140 g
- **Okurka hadovka** - 90 g
- **Paprika zelená** - 300 g
- **Rajčata** - 840 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 6 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 10 g
- **Semínkový chléb bílý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE