Andaluské Gazpacho s tuňákem

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

2 krajíce chleba nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvi. Nakrájenou cibuli namočíme do mísy se studenou vodou. Odstraníme klíček uvnitř česneků. Okurku omyjeme, oloupeme, překrojíme na polovinu a lžící vydlabeme všechna zrnka. Zbylé suroviny omyjeme, nakrájíme a vše dáme do mixéru. Ochutíme olejem, octem, cukrem a solí. Rozmixujeme dohladka. V případě, že polévka bude moc hustá, přidáme 1-2 sklenice studené vody. Propasírujeme, dosolíme a přikryté odložíme do chladničky. Podáváme studené s okurkou, pepřem, krutony a tuňákem.

Ingredience

- **Okurka hadovka** - 100 g
- **Paprika červená** - 100 g
- **Rajčata** - 1000 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 7 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 5 g
- **Olivový olej** - 75 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Panfette celozrnný krájený chléb 340 g (4x85 g)** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE