Gazpacho

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Slupku omytých rajčat nařízneme do kříže. Ponoříme je na minutu do vařící vody a poté omyjeme studenou vodou. Necháme okapat a následně oloupeme. Rajčata rozčtvrtíme a odstraníme jádřinec.
Z omytých paprikových lusků odstraníme stonek a jádřinec a nakrájíme na drobné kostičky. Okurky (ks) oloupeme a nakrájíme rovněž na kostičky. Listy bazalky (3 snítky) nasekáme nadrobno. Oloupaný česnek (4 stroužky) a 2 červené cibule nasekáme najemno. Vše přesuneme do salátové mísy a přidáme 35 g rozpuštěného bylinkového másla (máslo smíchané s bylinkami).

Strouhanku zalijeme octem a necháme vsáknout. Marinovanou zeleninu i se šťávou a kuřecím vývarem přesuneme do mixéru. Opatrně umixujeme do jemné rovnoměrné masy. Propasírujeme a smícháme se zbylou tekutinou. Osolíme a opepříme.

Před podáváním dáme vychladit nejméně na 1 hodinu do lednice.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Okurka hadovka** - 250 g
- **Paprika červená** - 300 g
- **Paprika zelená** - 150 g
- **Rajčata** - 1000 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 1 g
- **Koriandr čerstvý** - 0.5 g
- **Ocet Balsamico** - 50 g
- **Kuřecí bujón** - 8 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 6 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 250 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 35 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE