

Gazpacho (Supă rece de roșii)

Ingrediente:

- 600 g roșii bine coapte
- 1 castravete
- 1 ardei verde
- 1 ceapă mare
- 3 căței de usturoi
- 3 felii de pâine albă
- 1 linguriță de oțet de vin roșu
- 3 lingurițe de ulei de măsline
- sare, piper negru proaspăt măcinat
- 1 lingură de unt
- 200 ml apă



Metodă de preparare:

- Puneți două roșii deoparte. Crestați roșiile rămase și introduceți-le pentru câteva secunde în apă fierbinte. Apoi treceți-le printr-un jet de apă rece, cojiți-le și mărunțiți-le.
- Cojiți și tocați ceapa și usturoiul și jumătate din castravete. Puneți-le în blender împreună cu roșiile mărunțite și faceți un piure.
- Stropiți 2 felii de pâine cu oțet și 200 ml de apă și lăsați-le să se înmoaie puțin. Adăugați pâinea și uleiul la piureul de legume și amestecați până obțineți o consistență ușoară și cremoasă. Condimentați cu sare și piper și lăsați compoziția la frigider timp de cel puțin 3 ore.
- Pentru a servi, tăiați felia de pâine rămasă în cuburi și rumeniți-o în unt. Tăiați restul de legume în cuburi și adăugați-le la supa rece.

Mult succes la prepararea rețetei!