Hiszpański chłodnik czyli Gazpacho

Katarzyna Kachel

Polecane na: **jednogarnkowe, napoje, śniadanie, zupa**

Kuchnia (region): **hiszpańska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- pomidory - 1 kg
- średni wężowy ogórek - 1 szt.
- czerwona papryka - 1/2 szt.
- czerwona cebula - 1/2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- papryczka chilli - 1/2 szt.
- ocet jabłkowy - 3 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka
- sól morska - 1 szczypta
- świeżo zmielony pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory sparzamy wrzątkiem i obieramy ze skóry. Również ogórek obieramy ze skórki.

KROK 2: Wszystkie warzywa kroimy na kawałki i wrzucamy łącznie z przyprawami do blendera, wszystko miksujemy na gładką masę.

KROK 3: Przechowujemy w lodówce maksymalnie 2 dni.