



Hiszpańskie delicje

Gazpacho andaluz czyli chłodnik andaluzyjski

Potrzebne składniki (danie dla 4 osób):

- 8 bardzo dojrzałych i mięsistych pomidorów
- 1 ogórek
- 1/2 zielonej papryki
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- **80 ml oliwy z oliwek extra virgin 100%** – polecamy oliwę **PICUAL**
- **20 ml octu winnego**
- dwie szczypty soli
- 800 ml do 1000 ml zimnej wody (w zależności od tego, czy zdecydujesz się na dodanie chleba do gazpacho)
- chleb z którego przygotujesz grzanki
- 1 mała łyżeczka kminku (opcjonalnie)
- chleb, który dodasz do gazpacho (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Dokładnie umyj warzywa. Usuń nasiona z papryki. Obierz ze skórki czosnek, cebulę oraz ogórka – mała podpowiedź: aby ogórek nie wydzielał gorzkiego smaku i nie zepsuł całej potrawy, odetnij obie końcówki. Te odcięte części użyj do potarcia ogórka z jednej i drugiej strony.
2. Z każdego warzywa odkrój niewielki kawałeczek i odłóż na osobny talerzyk. Pozostałą część warzyw pokrój na niewielkie kawałeczki i umieść w misie miksera. Dodaj sól do smaku i zimną wodę, ocet winny, oliwę z oliwek extra virgin 100%, ewentualnie kminek i chleb. Miksuj wszystko do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Odstaw gazpacho do lodówki przynajmniej na pół godziny.
4. W międzyczasie pokrój w drobną kostkę pozostawione wcześniej kawałki warzyw i przygotuj grzanki.
5. Wyciągnij gazpacho z lodówki, dodaj drobno pokrojone warzywa i grzanki. Serwuj w miseczkach lub w głębokich talerzach.

Życzymy smacznego!