



Gazpacho

készítése MixSyvel

Hozzávalók:

- 1 kg paradicsom
- 4 db kaliforniai paprika
- 1 kg uborka
- 1-2 fej vöröshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- só
- fehérbors
- olíva olaj
- vörösbort ecet
- 1 csokor friss bazsalikom
- 1 liter paradicsomlé
- száraz kenyér
- jéghideg víz

Elkészítés:

- Leforrázzuk a paradicsomot és eltávolítjuk a héját.
- A száraz kenyeret vízben beáztatjuk.
- Felkockázzuk az összes zöldséget, beletesszük egy Zepter edénybe és felöntjük kb. 1 liter jéghideg vízzel és 1 liter paradicsomlével.
- A beáztatott kenyeret kifacsarjuk és beletesszük az edénybe.
- A sóval, borssal, friss bazsalikkal, olíva olajjal és vörösbort ecettel ízlés szerint ízesítjük.
- Az egészet a MixSyvel jól összeturmixoljuk.

Díszítéshez késsel apróra kockázott uborkát és kaliforniai paprikát használunk.

Igény szerint a fagyasztoóban 5-10 percre tovább hűtjük, hidegen tálaljuk.