

Gazpacho rece de pepene verde

— Min.

Pregătire

1. Îndepărtați semințele de la pepenele verde și tăiați-l în cuburi. Spălați castravetele și roșia, apoi tăiați-le cubulețe.
2. Adăugați într-un blender pepenele verde, castravetele, roșia, busuiocul, oțetul, uleiul de măsline, sarea și piperul. Mixati până obțineți o compoziție fină, apoi gustați și ajustați condimentele, dacă este necesar.
3. Turnați supa într-un bol mare și lăsați-o la rece timp de 3–4 ore sau peste noapte. Serviți în boluri, stropiți cu puțin ulei de măsline și decorați cu cubulețe de pepene verde.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Pepene verde
0.5	Castravete
1	Roșie, tăiată cubulețe
1 linguriță	Busuioc mărunțit
1 lingură	Oțet de vin
2 linguri	Ulei de măsline
0.5 linguriță	Sare de mare iodată
0.5 linguriță	Piper negru măcinat