



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Arbuz
0.5 szt	Ogórek
1 szt	Pomidor pokrojony w kostkę
1 łyżeczka	♦ Bazylia otarta
1 łyżka	Ocet winny
2 łyżki	Oliwa z oliwek
0.5 łyżeczki	♦ Sól Morska jodowana
0.5 łyżeczki	♦ Pieprz Czarny mielony

Gazpacho z arbuza

⌚ 5–10 Min   

Przygotowanie

- 1 Usuń pestki z arbuza i pokrój miąższ w kostkę. Umyj ogórek i pomidora, a następnie pokrój je w kostkę.
- 2 Umieść w blenderze arbuza, ogórka, pomidora, bazylię, ocet winny, oliwę z oliwek, sól i pieprz. Zmiksuj na gładką masę, a następnie spróbuj i w razie potrzeby dopraw do smaku.
- 3 Przelej zupę do dużej miski i schładzaj przez 3–4 godziny lub przez całą noc. Podawaj w miseczkach, skropioną odrobiną oliwy z oliwek i udekorowaną kostkami arbuza.

