

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.

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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