



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Lubenice
0.5	Kumare
1	Paradižnik, narezan na kocke
1 čajna žlička	♦ Bazilika zdrobljena
1 jedilna žlica	Vinskega kisa
2 jedilni žlici	Oljčnega olja
0.5 čajne žličke	♦ Morska sol jodirana
0.5 čajne žličke	♦ Poper črni mleti

Ohlajeni gazpačo z lubenico

⌚ 190–200 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Iz lubenice odstranite pečke in jo narežite na kocke. Operite kumaro in paradižnik ter ju narežite na kocke.
- 2 V mešalnik dodajte lubenico, kumaro, paradižnik, baziliko, kis, oljčno olje, sol in poper. Mešajte, dokler ne dobite gladke zmesi, nato poskusite in po potrebi dodatno začinite.
- 3 Juho prelijte v večjo skledo in jo hladite 3 do 4 ure ali čez noč. Postrezite v skodelicah ali krožnikih, pokapajte z malo oljčnega olja in okrasite s kockami lubenice.

