

## **Gaspaco**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 1 kg**paradajza
- 1 paprika
- 1 krastavac
- 1 cencešnjaka
- 1 kašik maslinovog ulja
- **po ukususu**
- biber
- mljeveni cili

## **Priprema**

Blanširati paradajz (potopiti ga u vrelu vodu na minut-dva, dok se ljudska ne odvoji). Oljuštiti krastavac. Narezane paradajz, papriku, krastavac i usitnjen cešnjak ubaciti u blender i izmiksati. U zavisnosti od toga koliku gustinu želite, možete sipati cašu vode. Zaciniti po ukusu (so, biber, mljeveni cili). Dodati sirce i maslinovo ulje, pa sve dobro promiješati. Ohladiti u frižideru. Poslužiti hladno... uz prepržen hljeb!

## **Savet**

Idealno osvježenje za tropske dane!