



Gazpacho

kuhinja
španjolska

slijed
juhe

zahtjevnost
jako lako



porcija/komada
2

priprema
15 m

kuhanje
-

spremno za
1 h

Sastojci:

- ✓ 1 šnita starog kruha
- ✓ 250-300 gr rajčica (zrelih, čak i prezrelih)
- ✓ 100 gr krastavca (oguljenog)
- ✓ 1 češanj češnjaka
- ✓ po želji pola mladog luka
- ✓ 2 žlice maslinovog ulja
- ✓ 1 žlica octa
- ✓ sol, papar
- ✓ 10-ak krutona
- ✓ 1 dcl vode po potrebi

Postupak

Stari kruh namočite u hladnu vodu pa ocijedite tekućinu. U blender stavite kruh i sve ostale sastojke (osim krutona) i dobro izblendajte. Po potrebi dodajte malo vode (samo ako je potrebno).

Juhu stavite u frižider da se dobro ohladi i servirajte s krutonima i malo povrća za ukraš.