



Гаспачо супа

Гаспачо супата е студена и освежителна супа која се прави низ цела Шпанија... Можете да бидете сигурни дека рецептите се разликуваат од едно село до друго, но еве една едноставна верзија која можете да ја направите за само неколку минути.



Состојки:

- 3 домати
- 1 зелена пиперка
- Половина краставица
- Половина земичка чабата
- 8 кафени лажички црвен вински оцет
- 8 кафени лажички маслиново масло
- Лук (по избор)
- 500 милилитри вода
- 2 варени јајца – како гарнир

Чекор 1

Време е за сецкање: Прво ќе го исечкаме сиот зеленчук на мали парчиња...

Блендерот ќе го заврши потешкиот дел од работата подоцна...

Прво сомелете ги доматиите во блендер...Па половината краставица...

И потоа зелената пиперка.

На крај, земете го бајатиот леб... и исечкајте го на парчиња.

Чекор 2

Ставете го зеленчукот во сад, а потоа ставете го и црвениот вински оцет...

Маслиновото масло, и на крај водата...

Земете го блендерот и блендирајте го зеленчукот додека сите состојки да станат течни, но потрудете се да добиете груба густа текстура...

Чекор 3

Следен ставете го гравот. Овде користиме црвен грав, но можете да ставите и бел грав кој сте го подготвиле однапред.

Крчкајте ја супата уште 10 минути.



Совет

Оваа супа е одлична кога се пие од чаша или се сервира во чинија... Црвениот вински оцет ја прави одлична закуска или предјадење во жешките летни денови, а бајатиот леб дава хранливост која ќе Ве засити подолго време...

Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk