

# Gazpacho

Elkészítési idő: 15 perc

Hozzávalók 2 személyre:

600 g érett paradicsom

100 g uborka

50-70 ml extra szűz olívaolaj

20 ml borecet (ízlés szerint)

50 g száraz kenyér

1 gerezd fokhagyma

$\frac{2}{3}$  édes paprika

$\frac{1}{2}$  kis fej hagyma

só, őrölt kömény

1. Az uborkát pucold meg és vágd a többi nyers zöldségekkel együtt kisebb darabokra, majd tedd a turmixgépbe, vagy egy magas falú edénybe/kancsóba. A zöldség aprításakor vedd figyelembe a géped teljesítményét. Ügyelj arra neheged túl. A spanyol háziasszonyok ki szokták vágni a fokhagyma közepén futó eret, mert úgy tartják, hogy a fokhagyma íze nem "ismétlődik újra", vagyis a későbbiekben sem lesz sokkal intenzívebb az íze az ételben. Amennyiben kígyóuborkát használsz a recepthez, nem szükséges meghámozni.
2. Áztasd a száraz kenyeret a vízbe, majd felhasználás előtt nyomkodd ki belőle a felesleges vizet. Azonban, ha frissítő italt szeretnél, a kenyér elhagyható.
3. Tegyél minden hozzávalót egy kancsóba és ízesítsd sóval és őrölt köménnyel.
4. Locsold meg gazdagon extra szűz olívaolajjal.
5. Adj hozzá borecetet ízlés szerint.
6. Turmixold össze a levest.
7. Szűrd át a levest, ha krémes lágy levet szeretnél kapni. Ez a lépés akár el is hagyható, ha a géped lehetővé teszi a krémes, homogén állag elérését.
8. Tálald pirított kenyérkockával, apróra vágott uborkával, paprikával (ízlés szerint), és egy pici olívaolajjal.