



Gazpacho

★★★★★ (26)

🕒 30 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

153 kcal / 1 porcję (361 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność	🥚 Białko	🍞 Węglowod.	🍖 Tłuszcze	🌾 Błonnik	GDA
42.47 kcal	0.90 g	4.49 g	2.99 g	1.36 g	2.12 %
2.12%	1.8%	1.66%	4.27%	5.44%	



Składniki

- Pomidor - 500g
- Ogórek gruntowy - 35g (sztuکا)
- Papryka czerwona - 100g (½ sztuki)
- Cebula dymka - 10g (½ sztuki)
- Papryczka chili - 5g (¼ sztuki)
- Limonka - 50g (½ sztuki)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Pieprz biały - 1g (2 szczypty)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Pomidory sparz wrzątkiem, obierz ze skórki i pokrój na kawałki. Najlepiej na sitku, aby sok skapywał do naczynia. Do soku dodaj miąższ z pomidorów.

KROK 2: Pozostałe warzywa umyj, ogórki obierz. Wszystkie pokrój w kostkę i zostaw 1/4 porcji warzyw do dekoracji. Resztę dodaj do pomidorów. Całość dopraw odrobiną chili, sokiem z limonki i oliwą z oliwek. Zmiksuj blenderem (dopraw do smaku solą i pieprzem) i wstaw do lodówki na około 2 godziny.

KROK 3: Zupę przelej do misek i udekoruj warzywami.

Chłodnik najlepiej smakuje w towarzystwie pełnoziarnistej bagietki.

Smacznego!

