



JERNEJ KITCHEN

GAZPACHO (HLADNA ŠPANSKA JUHA)

Gazpacho je odlična Španska juha, ki se postreže hladna. Narejena je s svežo zelenjavo ter je zdrava in preprosta, odlična za vroče poletne dni.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 10 MINUT

GAZPACHO (HLADNA ŠPANSKA JUHA)

- 50 g starega kruha (približno 1 kos)
- 1 kg paradižnika, svežega in zrelega
- 1 paprika
- 200 g kumare, olupljene
- 1 strok česna
- 1 šalotka (ali čebula)
- 1 pest sveže bazilike
- 40 ml olivnega olja
- 1 žlica Sherry kisa
- 1/2 kozarca ledu

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- blender

KRUH

Stari kruh narežemo na manjše kose. Prelijemo s približno 50 ml vrele vode, da se rahlo napoji z vodo.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V blender (ali multipraktik) damo narezan paradižnik (bolj sočen in zrel kot je, boljša bo jed), narezano papriko (odstranimo sredico in semena), olupljeno in narezano kumaro, olupljen strok česna in olupljeno šalotko. Dodamo še kruh, svežo baziliko, olivno olje, kis in led. Začinimo s soljo in poprom. Poljubno lahko dodamo še koromačeva semena. Premešamo v gladko, kremasto juho. Mešamo približno 2 - 3 minute.

POSTREŽEMO

Gazpacho postrežemo v manjših jušnih krožnikih ali pa ga nalijemo v steklene kozarce, kjer ga postrežemo kot pijačo. Okrasimo s sesekljanim paradižnikom, kumaro in svežimi listi bazilike. Hranimo na hladnem v hladilniku. Dober tek.