

Podróż do Hiszpanii ? Gazpacho

Dodany przez kasia

wtorek, 25 czerwca 2013 21:03 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:30

Upały odstrasza nas od ciepłych posiłków. Pragniemy ochłody i relaksu. Zabieram Was dzisiaj do Andaluzji, z której pochodzi zupa Gazpacho. To jeden z moich ulubionych letnich chłodników. Składa się zazwyczaj z surowych warzyw, octu i oliwy z dodatkiem rozmoczonego chleba. Najlepiej smakuje mocno schłodzona. Do zupy możemy podać, umieszczone w osobnych miseczkach, dodatki (np. świeże pieczywo, prażone migdały, drobno pokrojone warzywa) ? tak podają ją przeważnie Hiszpanie. Jest pełna witamin i lekka. Pyszna i prosta w przygotowaniu. Najwięcej czasu zajmuje chłodzenie :)



fot. Kasia Łukasiewicz

Składniki na 4 porcje:

5 dużych, dojrzałych pomidorów - u mnie jak zwykle maliniaki ;)

2 zielone papryki

4 świeże, małe ogórki gruntowe albo 1 długi

2 ząbki czosnku

2 łyżki oliwy

2 łyżki octu czerwonego balsamicznego

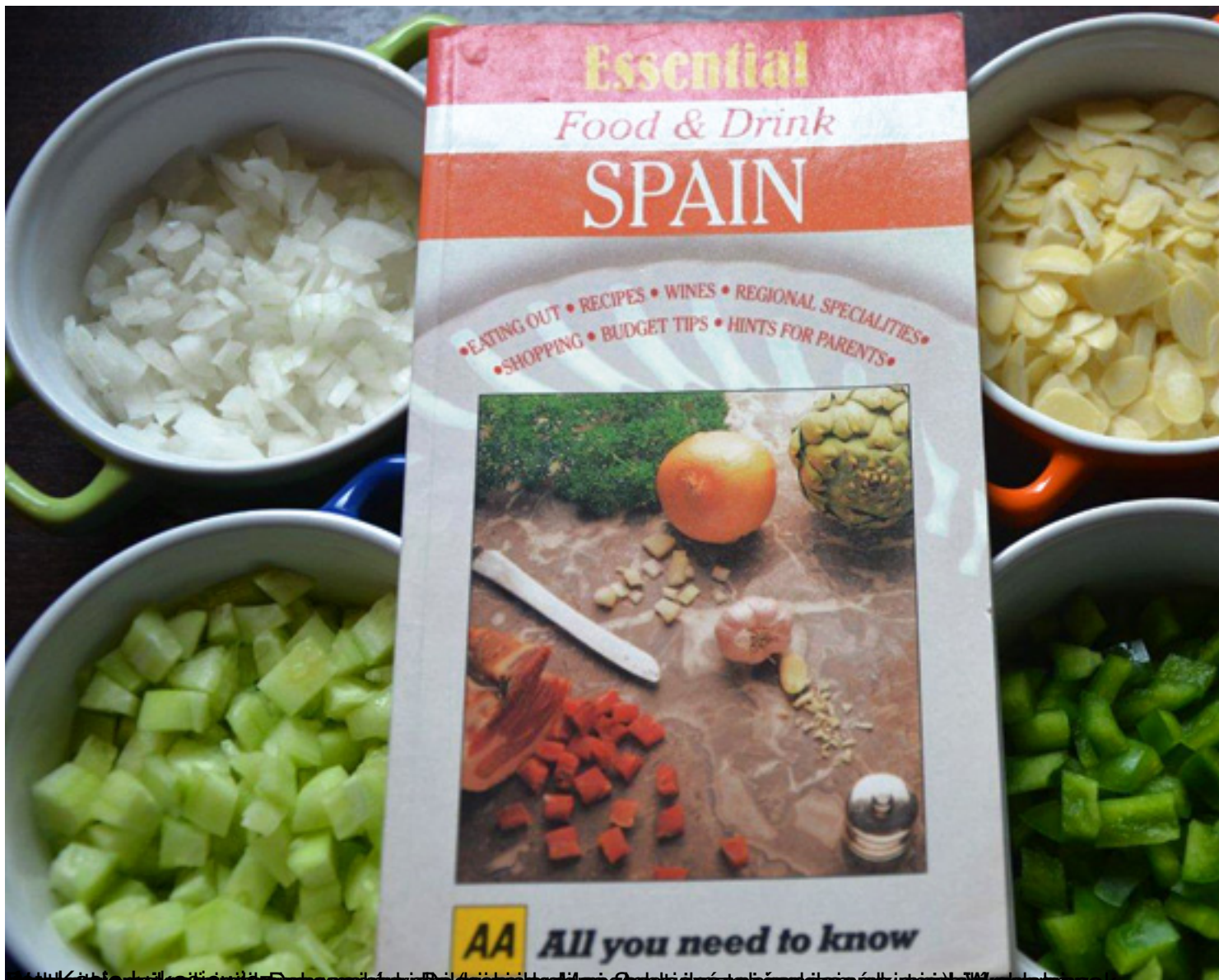
1 kromka pieczywa białego

Sól i pieprz

Podróż do Hiszpanii ? Gazpacho

Dodany przez kasia

wtorek, 25 czerwca 2013 21:03 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:30



Wzrost i ciężar ciała – waga niemowląt w pierwszym roku życia. Do 4. miesiąca przeliczanie wagi nie ma sensu, ponieważ niemowlęta nie są jeszcze w pełni rozwinięte. Wzrost i ciężar ciała niemowląt w pierwszym roku życia.

Podróż do Hiszpanii ? Gazpacho

Dodany przez kasia

wtorek, 25 czerwca 2013 21:03 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:30

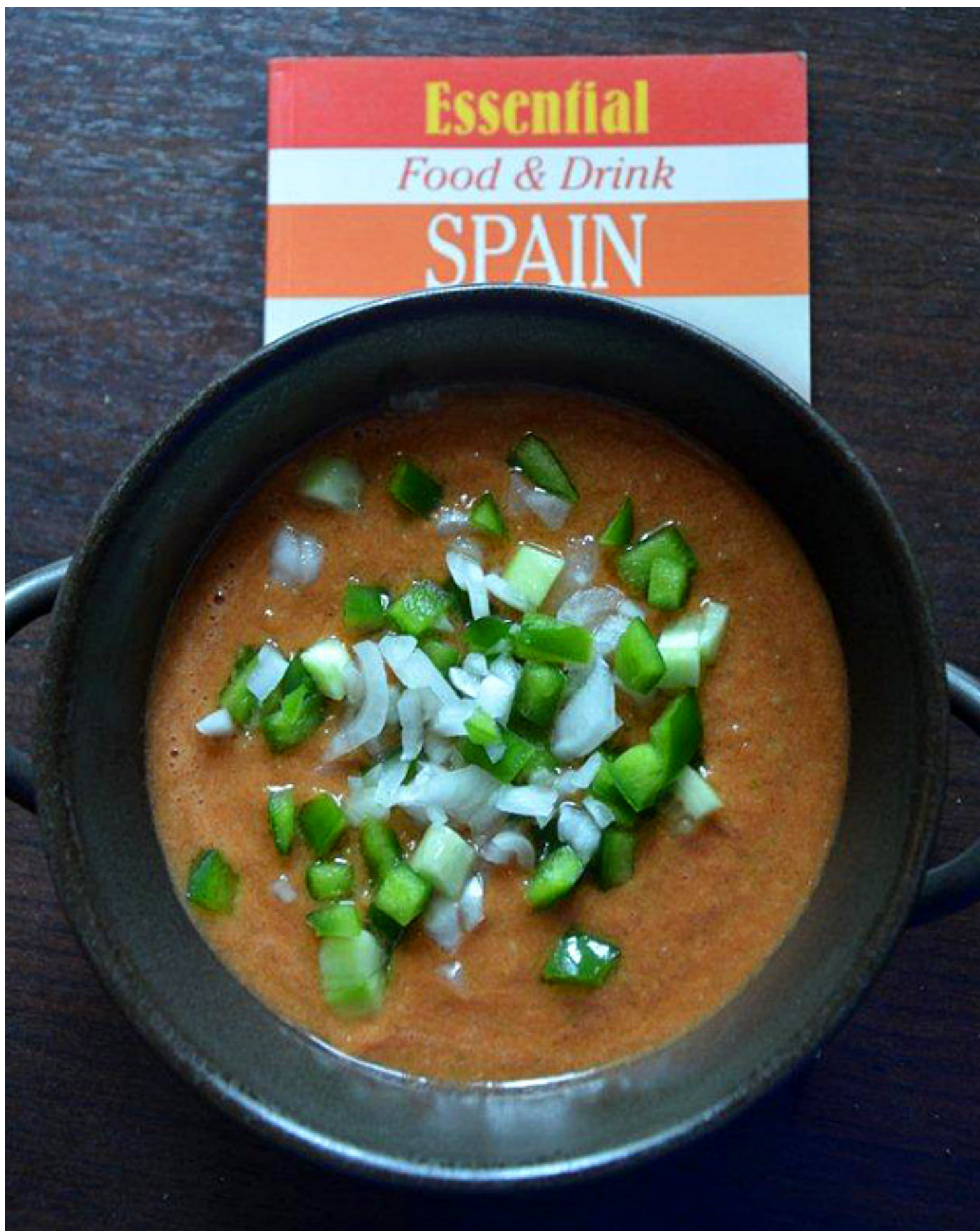


Wielki Sztuka Kuchnia

Podróż do Hiszpanii ? Gazpacho

Dodany przez kasia

wtorek, 25 czerwca 2013 21:03 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:30



Podróż do Hiszpanii ? Gazpacho

Dodany przez kasia

wtorek, 25 czerwca 2013 21:03 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:30

fot. Kasia Łukasiewicz