

# Gazpacho



**TIMP PREGĂTIRE**

—

**TIMP GĂTIRE**

—

**PORȚII**

—

**CALORII**

—

## ● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

## ● Mod de preparare

### 01 Pasul 1

Insasi numele ma face sa cred ca e ceva complicat! Am gustat gazpacho cumparat si mi s-a parut delicios: fie ca il consumi ca "lichid" cand mananci micul dejun cu ceva hummus sau il mananci ca atare, casupa rece la pranz; totul tine de preferintele tale si cum il faci (*mai lichid sau mai gros*).

**Ce este gazpacho in fond, daca nu o salata de rosii lasata la "fezandat"?! (*ma rog, mai pui oleaca de otet*).**

Te asigur ca te vei topi dupa aceasta reteta, mai ales in zilele mega calduroase! Mhhhmmmm...

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 ardei gras, rosu
- 1 ceapa mica, rosie
- 3 rosii, decojite
- 1 castravete, mic
- 2 catei usturoi
- 1 lingurita [otet de mere](#)
- 10 linguri [ulei de masline extravirgin](#)
- [sare](#) si [piper](#) dupa gust

Tai legumele in bucati, le pui intr-un vas, apoi adaugi restul ingredientelor; amesteci bine, acoperi vasul si il bagi la frigider, minim 3 ore (*merge lasat si peste noapte*). Se pune tot in blander si aia e!

**\*Bonus:** merge de minune cu busuioc, sumac si [crackers](#)! Yuuuum☐☐