# Całkiem inny chłodnik. Jak zrobić tradycyjne hiszpańskie gazpacho

Chłodnik w upalny dzień to nie tylko polska tradycja. Nad Wisłą przygotowujemy go zwykle z botwiny lub świeżych ogórków. Do tego maślanka, albo jogurt i dużo koperku. A gdyby tak o chłodniku pomyśleć zupełnie inaczej i przygotować go z innych darów lata? Hiszpańskie gazpacho nie ma sobie równych. Oto najbardziej tradycyjny przepis.

## Składniki na prawdziwe gazpacho

Piękno tego przepisu tkwi w prostocie. Ważne jednak aby wybierać najlepsze składniki. Dojrzewające w słońcu pomidory i doskonała oliwa z pierwszego tłoczenia są obowiązkowe.

- 1 kg pomidorów bawole serce,
- 1 czerwona papryka,
- 2 ogórki gruntowe,
- 1 cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- łyżka oliwy z pierwszego tłoczenia,
- 2 łyżki octu jabłkowego,
- sól,
- pieprz,
- pół bagietki – może być czerstwa.

## Jak zrobić tradycyjne gazpacho. Krok po kroku

1. Namocz bagietkę.

2. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pozbaw gniazd nasiennych.
3. Ogórki obierz i pokrój na mniejsze kawałki.
4. Wyjmij gniazdo nasienne z papryki i pokrój ją na 8 części.
5. Obierz cebulę, pokrój w ćwiartki, obierz też czosnek.
6. Warzywa, razem z odciśniętą z wody bagietką przełóż do kielicha blendera.
7. Dodaj oliwę i ocet jabłkowy. Całość zmiksuj na gładką masę.
8. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
9. Przed podaniem schłódź gazpacho przynajmniej przez godzinę w lodówce.
10. Zupę można podawać z grzankami czosnkowymi.