

# Gaspaćo

## Za 6 osoba

1 kg svežeg paradajza  
 $\frac{1}{2}$  zelene babure  
 $\frac{1}{2}$  žute babure  
1 krastavac srednje veličine  
1 glavica crnog luka  
2 čena belog luka  
1/2 kašičice mlevenog kima  
1/2 kašičice ljute tucane paprike  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
biber i so  
1 kašika sirćeta

## Krutoni

500 g hleba isečenog na kocke  
0,5 dl maslinovog ulja  
2 čena belog luka

## Način pripreme

1. Izblanširati paradajz (potopiti ga u vruću vodu na minut – dva dok se ljuska ne odvoji). Oljuštiti krastavac. Iseckati crni luk.
2. U blenderu izmiksati paradajz, krastavac, luk i papriku. Sve to začiniti solju, biberom, kimom, pasiranim belim lukom, ljutom paprikom, sokom od pola limuna, sirćetom i dobro promešati ...
3. Gaspaćo staviti u frižider da se hladi.
4. Služiti uz prepržene komadiće hleba na maslinovom ulju sa belim lukom.