

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.