

# Gazpacho



- előkészület: 15 perc

## hozzávalók 4 főre

- 6 db nagyobb paradicsom
- 1 db kígyóuborka
- 1 db lilahagyma
- 1/4 baguette vagy 1 db ciabatta (szikkadt)
- 1 gerezd fokhagyma
- 8 ek olívaolaj
- 4 ek balsamecet
- bors
- só
- víz

## elkészítés

1. A paradicsomot és az uborkát megmossuk, a hagymát meghámozzuk.
2. Nagyobb darabokra vágjuk a hozzávalókat (a kenyeret is) és egy tálban összekeverjük, megsózzuk.
3. Összekeverjük a balsamecetet 4 ek olívaolajjal és rálocsoljuk a keverékre.
4. Folpack fóliával letakarjuk és a **hűtőszekrényben legalább 12 óráig** (de jobb, ha egy egész napig) **érni hagyjuk**.
5. Kivesszük a hűtőszekrényből, és a fokhagymát hozzáadva összeturmixoljuk.
6. Kb. azonos mennyiségű vízzel felhígítjuk, hogy még sűrű, de leves állagú legyen.
7. Belekeverjük a maradék olívaolajat, borsozzuk és ha szükséges sózzuk.
8. Hidegen tálaljuk. Felkockázott uborkát tehetünk bele betétnek.