

Свекольный гаспачо



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (6 человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 1000 г
- Белый винный уксус 30 мл
- Лук 50 г
- Огурцы 200 г
- Оливковое масло по вкусу
- Свекла 200 г
- Соль по вкусу
- Холодная вода по вкусу
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Свекла популярна не только в русской, но и в средиземноморской кухне. Продолжаем наше гастрономическое путешествие по разным странам. Следующая остановка - Испания. Традиционный гаспачо в новой интерпретации придется по вкусу многим. Классический аромат томатов сочетается с сахарными нотами красной свеклы. Попробуйте приготовить вместе с нами и вы останетесь безумно довольны.

1. Свеклу варим в подсоленной воде с солью, доводим до кипения 40 минут. Сливаем и даем остыть.
2. Очищаем и крупно нарезаем огурец, лук и чеснок. Добавляем протертые томаты.
3. Помещаем все ингредиенты в электрический миксер, вливаем 100 мл холодной воды и все перемешиваем.
4. Извлекаем смесь и присоединяем масло, соль и уксус. При необходимости добавляем воды, если для гаспачо нужно больше жидкости.
5. Оставляем на час в холодильнике и подаем холодным с жареными гренками. Приятного аппетита!