Gazpacho s baby krevetami



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Polievky

Gazpacho s baby krevetami je polievka, ktorá sa nevarí. Týmto receptom teda potešíme nielen milovníkov surovej zeleniny ale aj tých, ktorí si chcú pripraviť výdatné jedlo bez varenia.

Suroviny:

- 140 ml surovej paradajkovej šťavy
- 1/2 strúčika cesnaku
- 1 ČL hnedého cukru
- 30 g červenej cibule
- 30 g zelenej a červenej papriky
- 30 g stonkového zeleru
- 40 g paradajok (bez šupky)
- 30 g nakrájanej uhorky
- 1 ČL citrónovej šťavy
- soľ
- 3 – 4 ks baby kreviet
- pár kvapiek Tabasca
- pažítka

Postup práce:

Paradajkovú šťavu zmiešame s cesnakom vo veľkej nádobe. Zvyšnú nakrájanú zeleninu (okrem 1,5 PL nakrájanej papriky a uhoriek, ktoré si odložíme na ozdobu) rozmixujeme. Všetko spolu zmiešame a na záver primiešame citrónovú šťavu, soľ, cukor, Tabasco, pažítku a krevety. Pred podávaním ozdobíme ozdobíme odloženou zeleninou.

Naša rada: Baby krevety si vopred orestujte na olivovom oleji (cca 5 minút).

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk