

# Gazpacho - chłodnik warzywny

Przepis dodany przez użytkownika asia0989

**1 l soku pomidorowego**  
**1/2 l soku wielowarzywnego z pomidorami**  
**4 dorodne pomidory bez skórki**  
**2 obrane ogórki**  
**2 zielone papryki**  
**2 cebule dymki ze szczypiorem**  
**2 utarte ząbki czosnku**  
**6 łyżek oliwy extra vergine**  
**tabasco**  
**sól**  
**pieprz**  
**1/2 posiekanego pęczka kopru**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- podałam wyżej - również g

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Kartony z sokami schładzamy. Warzywa kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do soków, przyprawiamy czosnkiem, solą, pieprzem, tabasco i oliwą, mieszamy. Możemy dokwasić octem balsamico lub ogórkami małosolnymi. Wierzch zupy przykrywamy grubą warstwą kopru. Najlepiej całość ponownie schładzamy.

Smacznego!