

Zimna zupa z pomidorów i papryki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zimna zupa z pomidorów i papryki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Pomidory 500 g * Ogórki 600 g * Papryka czerwona 600 g -
- Cebula 100 g * Czosnek 1 mały ząbek -
- Czerwony ocet winny * Olej sojowy * Sól * Świeżo zmielony biały pieprz * Szczypiorek -

Etapy przyrządzania:

1. Z około 100 g pieczonej papryki zdjąć skórę i pokroić w drobną kostkę. Ze 100 g obranego ogórka wyjąć pestki, pokroić w drobną kostkę. Pozostałe warzywa pokroić w grubą kostkę, razem ze skórą, a czosnek posiekać bardzo drobno. Do malaksera włożyć pokrojone warzywa, wraz z czosnkiem, dolać trochę wody oraz ocet i zmiksować. Po dokładnym zmiksowaniu całość przecedzić przez stalowe sito typu „chińczyk”, o dosyć dużych otworach, w celu przeciśnięcia jak najwięcej zawartości. Do tak przygotowanej zupy wlać olej i mieszać ręcznie trzepaczką różgową. Doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym białym pieprzem.

