

Hiszpańskie gazpacho

Hiszpańskie Gazpacho – Orzeźwiająca Zupa na Upalne Dni

Gazpacho to prawdziwy skarb kuchni hiszpańskiej, który idealnie sprawdza się podczas letnich upałów. Ta chłodna zupa na bazie soku pomidorowego z dodatkiem świeżych warzyw to kwintesencja śródziemnomorskich smaków. Nasza wersja łączy tradycyjne składniki z prostotą przygotowania – wystarczy połączyć sok pomidorowy z kostkami rosołowymi Knorr, dodać sok z cytryny oraz drobno pokrojone warzywa, by stworzyć danie, które zachwyci każdego.

Dla kogo?

Gazpacho to propozycja dla wszystkich miłośników lekkich, orzeźwiających posiłków. Szczególnie docenią je osoby poszukujące szybkich przepisów na upalne dni, gdy gotowanie przy kuchence jest ostatnią rzeczą, na którą mamy ochotę. To także świetna opcja dla wegetarian oraz osób dbających o linię – zupa jest lekka, pełna witamin i niskokaloryczna.

Na jaką okazję?

Ta hiszpańska zupa sprawdzi się jako lekki lunch w ciepły dzień, efektowna przystawka na letnim przyjęciu lub kolacja na tarasie. Podana w eleganckich szklanych naczyniach z dodatkiem świeżych ziół będzie nie tylko smaczna, ale i efektowna wizualnie. To także doskonały pomysł na posiłek podczas weekendowego pikniku.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne gazpacho pochodzi z Andaluzji i pierwotnie było

przygotowywane przez robotników rolnych jako prosty, orzeźwiający posiłek. W oryginalnej recepturze używano namoczonego chleba, który nadawał zupie charakterystyczną konsystencję. Dziś istnieje wiele regionalnych odmian tej [zupy](#), a każdy region Hiszpanii ma swoją własną interpretację tego klasycznego dania.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do gazpacho pokrojone w kostkę awokado lub świeżą bazylię. Możesz też podać zupę z grzankami czosnkowymi lub posypać ją pokruszonym serem feta. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj łyżeczkę octu sherry lub wina. Jeśli lubisz pikantne dania, nie wahaj się wzbogacić zupy o więcej pieprzu lub świeżą papryczkę chili.