

Lekkie Gazpacho

Gazpacho – Orzeźwiająca Hiszpańska Zupa na Letnie Dni

Gazpacho to tradycyjna hiszpańska zupa serwowana na zimno, idealna na upalne dni. Nasza wersja z nutą słodkiego grejpfruta „sweetie” i melona miodowego zachwyci Cię lekkością i orzeźwiającym smakiem. Przygotowanie zajmie Ci zaledwie 30 minut plus czas chłodzenia.

Dla kogo?

Gazpacho to doskonały wybór dla osób ceniących lekkie, orzeźwiające posiłki. Sprawdzi się zarówno jako lunch w biurze, jak i jako lekka kolacja. Jest idealna dla wszystkich, którzy szukają szybkiego, zdrowego i pełnego witamin dania, które nie obciąża organizmu w upalne dni.

Na jaką okazję?

Ta [zupa](#) będzie gwiazdą letniego obiadu na tarasie, idealnym pierwszym daniem podczas grilla z przyjaciółmi lub eleganckim starterem na rodzinny obiad. Serwowana w szklanych miseczkach z dekoracją z mięty i migdałów zachwyci gości swoim wyglądem i smakiem.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne gazpacho pochodzi z Andaluzji w południowej Hiszpanii. Nasza wersja wyróżnia się dodatkiem „sweetie” – owocu będącego krzyżówką pomelo i grejpfruta, który wyglądem przypomina grejpfruta, ale pozbawiony jest charakterystycznej goryczki. Dzięki temu zupa zyskuje delikatnie słodki, orzeźwiający posmak.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do gazpacho – świetnie sprawdzą się kostki awokado, krewetki, grzanki czosnkowe lub odrobina oliwy z pierwszego tłoczenia skropiona na wierzchu. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj szczyptę pieprzu cayenne lub kilka kropli sosu tabasco.