

ARBUZOWE GAZPACHO

SKŁADNIKI:

- 1 średni arbuż
- 2 cebule
- 1 limonka
- 1 ogórek
- 1-2 łyżki kolendry
- szczypta soli
- Tabasco lub szczypta chili

Wszystkie warzywa umyj. Arbuza obierz lub wydrąż miąższ, wyłuskaj pestki jeśli są duże i czarne, a następnie miąższ zmiksuj w blenderze. Cebulę drobno posiekaj. Ogórka obierz, przetnij wzdłuż na cztery części a następnie wytnij gniazda pestkowe. Resztę pokrój w drobną kosteczkę. Dodaj do zmiksowanego arbuza. Z limonki zetrzyj na drobnej, ostrej tarce skórkę a następnie przekrój i wyciśnij sok, dodaj do arbuza i warzyw. Posiekaj kolendrę i również dodaj do reszty składników. Dopraw szczyptą soli i tabasco wedle uznania. Dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki. Schładzaj minimum godzinę a najlepiej całą noc.

Smacznego!