

Гаспачо чиллер

2010-04-19 16:22:57



Нам понадобится:

1 свежий огурец

1 чили перчик 1 луковица 2 с.л. белого винного уксуса 500мл. томатного сока несколько капель соуса табаско соль - по вкусу колотый лёд

Перчик разрезать пополам, ножом очистить от семян и промыть под холодной водой. Лук очистить. Огурец вымыть. Нарезать овощи крупными кусками. Поместить в чашу блендера. Влить уксус, томатный сок и несколько капель соуса табаско, посолить. Измельчить в пюре.

Протереть пюре через сито в кувшин. Наполнить бокалы льдом и разлить коктейль. Можно украсить стаканы с напитком веточками зелени и ломтиками огурца.

Протирать я не стала, так как блендер измельчил всё очень хорошо. На мой взгляд суп стал вкуснее, после того как он настоялся, так что оставьте его на полчаса перед подачей.

"Коллекция рецептов" №11 (43) 2008

© www.njama.ru