**GAZPACHO – CHŁODNIK WARZYWNY**

**SKŁADNIKI:**

* 1 KG DOJRZAŁYCH POMIDORÓW
* 1 CZERWONA PAPRYKA, BEZ NASION
* 3 ZĄBKI CZOSNKU, PRZECIŚNIĘTE
* 1 OGÓREK
* 4 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY
* 5 ŁYŻEK OLIWY Z OLIWEK
* 1 ŁYŻECZKA CUKRU
* 2 KROMKI BIAŁEGO CHLEBA
* SÓL, PIEPRZ, BAZYLIA
* PRZEGOTOWANA WODA

**WYKONANIE:**

WSZYSTKIE WARZYWA MYJEMY, KROIMY I MIKSUJEMY NA GŁADKĄ MASĘ RAZEM Z WODĄ. DODAJEMY SOK Z CYTRYNY, CUKIER I OLIWĘ. DOPRAWIAMY SOLĄ, PIEPRZEM I BAZYLIĄ. CHLEB KROIMY W KOSTKĘ I PODPIEKAMY NA PATELNI (GRZANKI).