

אוכל זה טעים

בלזק למאזני אכילה

גספאצ'ו

מרכיבים

800 גרם עגבניות מרוסקות [2 קופסאות שימורים קטנות, או אחת גדולה]
בצל יבש בינוני
פלפל אדום או ירוק [לא חריף]
3 מלפפונים קלופים
2-3 שיני שום
1 ליטר מיץ עגבניות
1/3 כוס שמן זית
פלפל לבן [אפשר גם בלי פלפל בכלל]
מלח
1 כף סוכר [עדיף חום]
שמנת חמוצה – להגשה

הכנה

לפני הכל - העגבניות: השתמשו בעגבניות מרוסקות משומרות של חברת Mutti, שאת המוצרים שלה אנחנו מאוד אוהבים. אפשר להשתמש גם במשהו מקומי - העיקר שיהיה לכם טעים. מיץ העגבניות שקנינו הגיע עם תוספת מלח, לכן לא כתבנו כמה מלח בדיוק יש במתכון. תתחילו עם כמות מלח קטנה ותוסיפו לפי הטעם בטעימה הסופית.

מכניסים את העגבניות המרוסקות לבלנדר יחד עם הבצל, הפלפל, המלפפונים, השום והתבלינים. מערבלים היטב.

בשלב הזה כבר אין מקום לשאר הדברים בבלנדר, לכן מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים את מיץ העגבניות ושמן הזית. מערבבים ומתקנים תיבול.

המרק טעים כמו שהוא, אבל הוא אפילו *עוד יותר טעים* אחרי קירור. קצת שמנת חמוצה למעלה ויש לכם את זה.

בנוס:

יש לכם מלא עגבניות רכות במקרר ובניתם על מתכון שיציל אתכם מהן? כשיש לנו המון עגבניות רכות מדי, אנחנו פשוט טוחנים אותן יחד עם שום, מלח ושמן זית ואוכלים את זה בקערה עם טוסט. היחס הוא בערך שן שום אחת על 2 עגבניות (אנחנו אוהבים את זה חריף). אם לא מספיק חריף לכם, אפשר גם להוסיף קצת טבסקו. את השום טוחנים בבלנדר לפני שזורקים פנימה את העגבניות וככה חוסכים קיצוץ, ואת השאר טוחנים ביחד. אפשר לטחון גם, אפשר לטחון את זה למרקם מימי יותר - העיקר שיהיה חריף.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa