

## Гаспачо

### Вам понадобится

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Помидоры спелые | 1 кг     |
| Огурец          | 150 г    |
| Лук репчатый    | 40 г     |
| Чеснок          | 4 г      |
| Масло оливковое | 45 мл    |
| Уксус 6%        | 30 мл    |
| Соль            | по вкусу |

### Приготовление

- 1 Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семена, нарезать крупными кусками. Огурец очистить от кожуры, удалить семена, нарезать. Лук и чеснок очистить, крупно нарезать.
- 2 Поместить все овощи в большую емкость, добавить оливковое масло и уксус. Взбивать погружным блендером до получения однородной массы. Попробовать на вкус, добавить соль и перец.
- 3 Охладить в холодильнике минимум 2 часа перед подачей.