Гаспачо (холодный томатный суп) с сухариками!

Что нужно:

- помидоры - 6 шт;
- огурцы - 5 шт;
- сладкий перец - 4-5 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- белый хлеб без корочек - 4 ломтика;
- виноградное масло - 2 ст. л.;
- сок половины лимона;
- сахар - 1 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. На помидорах сделать крестообразные надрезы, хорошенько ошпарить их кипятком и оставить так на 4 минуты. Затем очищаем от кожуры.
3. Огурцы очищаем от кожуры, произвольно нарезаем и добавляем к очищенным помидорам.
4. Перец очищаем от семян, также произвольно нарезаем и отправляем в общую кастрюлю.
5. Лук чистим, произвольно нарезаем и опять отправляем к другим овощам.
6. Туда же забрасываем зубчик чеснока.
7. Вливаем в овощи сок лимона.
8. Всыпаем сахар, солим и перчим.
9. Закладываем хлебную мякоть. Всё тщательно блендерим.
10. Вливаем виноградное масло, снова слегка солим и перемешиваем. Отправляем в холодильник минимум минут на 40. При подаче посыпаем любимыми сухариками.