

CHŁODNIK Z POMIDORÓW ZE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ

Przepis na danie dla 4 osób za ok. 15 zł

Składniki dla 4 osób:

6 dojrzałych pomidorów
2 szalotki pokrojone w kostkę
1 zielona papryka pokrojona w kostkę
1 ogórek oczyszczony z nasion i pokrojony w kostkę
1 łodyga selera naciowego
2 ząbki czosnku
½ filiżanki oliwy z oliwek extra virgin
kilka listków świeżej bazylii
kilka czarnych oliwek do dekoracji
sól, pieprz biały mielony, kumin (kmin rzymski) do smaku

Sposób przygotowania:

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki.

1 pomidora (oczyszczonego z nasion) oraz trochę pozostałych warzyw odłożyć i pokroić w drobną kostkę.

Pozostałe warzywa włożyć do wysokiego naczynia (może być garnek) i dokładnie zmiksować z czosnkiem oraz przyprawami.

Pod koniec miksowania, nie wyłączając blendera, dodać oliwę z oliwek oraz liście bazylii.

Gotowy chłodnik schłodzić a następnie przelać do bulionówek i udekorować pokrojonymi w kostkę warzywami oraz oliwkami.