Холодный Острый Суп (Гаспачя)

Acılı Soğuk Çorba

2 огурца
3 дольки чеснока
1 помидор средней величины
1 чайн.стаканчик йогурт
2 стакана мяс.бульёна
1 чайн.ложка соли
1мал.чайн.ложка чёрного перца
1 чайн.ложка красного молотого перца

Очистить от кожицы помидор и огурцы.
Очистить и подавить чеснок.
Добавить все продукты для супа и измельчить миксером.
Не варить. Подавать холодным.

Острый холодный суп- Испанское национальное блюдо.

© ml.md (русский) рецепт #: 74 | название рецепта: Холодный Острый Суп (Гаспачя) | история: 20.04.2024 - 06:48