



**ГАСПАЧЧО**  
**GAZPACHO**

*Тесто*

*1 кг помидоров*

*200г огурцов*

*200г перца*

*200г мякиша белого хлеба*

*2 зубчика чеснока*

*1 средняя луковица*

*4 куриных яйца*

*8 свежеподжаренных тоста*

*Оливковое масло*

*Молотый черный перец*

*На 4 порции*

Помидоры и огурцы, лук, чеснок очистить от кожицы, вырезать сердцевину перца; добавив хлеб, вместе измельчить в миксере до однородной массы. Если есть желание сделать суп более мягким – убрать из его состава лук, а предварительно измельченный чеснок обжарить на оливковом масле. Яйца сварить вкрутую. Подавать холодным, поместив сверху тарелки дольки яйца и тосты, а также сбрызнув оливковым маслом первого отжима.

©Наталия Панова, 2018