



Българско Гаспачо



Продукти: 6 големи розови домата, щипка сол и черен пипер, 200гр. сирене, 200гр. готварска сметана, 1с.л. кисело мляко, 1 кубче домашно босилеково песто на порция/рецептата може да намерите в раздел сосове/, зехтин и лед.

Приготвяне: Доматите се обелват и пасират. Аз използвам блендер. Прецеждат се от семките. Към доматиената смес се прибавя щипка сол и черен пипер. Остава се в хладилника да се изстуди. Натрошеното сирене се обърква с готварската сметана. Преди да се сервира домашното босилеково песто се изважда от камерата поне 15 мин, за да се отпусне малко. В купа за супа се изсипва доматиената смес, няколко лъжички от сиренето със сметаната, кубче босилеково песто, няколко капки зехтин и 2-3 бучки лед. Това е една лесна и много освежаваща супа за горещите летни дни 😊.