

Zupa:

3 kromki chleba bez skórki
1 ząbek czosnku
40 g oliwy z oliwek
30 g czerwonego octu winnego
500 g dojrzałych pomidorów, przekrojonych na połówki
140 g ogórka pokrojonego na kawałki
120 g czerwonej papryki
50 g czerwonej cebuli
60 g soku pomarańczowego
1 łyżeczka soli
2 szczypty pieprzu

Posypka warzywna:

garść natki pietruszki
40 g czerwonej cebuli
60 g czerwonej papryki
60 g ogórka bez pestek

- do naczynia miksującego włożyć składniki posypki i rozdrobnić - 5 sek., obr.5, przełożyć do innego naczynia
- do naczynia miksującego włożyć wszystkie składniki zupy i zmiksować - 30 sek., obr 6
- przelać do innego naczynia, wstawić na 3 godziny do lodówki
- przed podaniem udekorować posypką warzywną
- podawać z grzankami