



Salmorejo



 3 porcje

 15 minut + 60

minut

Składniki

- 100 g chleba
- 50/70 ml oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka ugotowane na twardo
- tacos z szynką lub 100 g szynki serrano
- 3/4 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu
- szczypta rozmarynu suszonego lub świeżego dla aromatu (opcjonalnie)

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2

Włóż do kielicha do gotowania 2 obrane jajka ugotowane na twardo.

 3

Posiekaj.

 4

Dodaj 700 g pomidorów, 1 ząbek czosnku i 3/4 łyżeczki soli.

 5

Posiekaj.



Dodaj 100 g chleba pokrojonego w kostkę, 1 ząbek czosnku, 3/4 łyżeczki soli, szczypta pieprzu, szczypta rozmarynu suszonego lub świeżego dla aromatu.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Jeśli nie otrzymasz gładkiej konsystencji, posiekaj ponownie.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Ustaw prędkość 2 oraz czas 1 minuta i powoli dolewaj oliwę.



Jeżeli będzie widoczna oddzielona oliwa, wymieszaj jeszcze przez 30 s przy prędkości 3.



Schłódź w lodówce przez co najmniej godzinę.



Gotowe do podania! Smacznego!