



### HISZPAŃSKI CHŁODNIK Z POMIDORÓW

#### Przygotowanie:

Wszystkie pomidory sparzyć i obrać ze skórki. 1 pomidora (oczyszczonego i pokrojonego w kostkę) oraz trochę pozostałych warzyw odłożyć; resztę włożyć do dzbanka (w zestawie z blenderem) i dokładnie zmiksować blenderem dodając czosnek oraz przyprawy. Pod koniec miksowania, nie wyłączając blendera, dodać oliwę z oliwek oraz listki bazylii. Gotowy chłodnik przelać do bulionówek i udekorować pokrojonymi w kostkę warzywami oraz oliwkami.

#### Składniki (dla 4 osób):

6 dojrzałych pomidorów  
2 szalotki pokrojone w kostkę  
1 zielona papryka pokrojona w kostkę  
1 ogórek oczyszczony z nasion i pokrojony w kostkę  
2 ząbki czosnku  
½ filiżanki **Oliwy z oliwek extra virgin Borges**  
Kilka listków świeżej bazylii  
Kilka **Czarnych oliwek Borges** do dekoracji  
Sól, pieprz biały mielony, kumin (kmin rzymski) do smaku