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