

Salmorejo

Hladna juha od rajčice, kruha, češnjaka i maslinovog ulja osvojila me proljetos u Andaluziji. Iako domaćih rajčica ove godine imam tek za uzorak, dio ih je morao završiti u ovom slasnom ljetnom osvježanju. ?



Sastojci:

- 1 kg mesnatih zrelih rajčica (npr. roma)*
- 150-200 g par dana starog kruha**
- 3 režnja češnjaka
- cca 150 ml maslinovog ulja*
- žlica-2 sherry octa
- soli prema potrebi

Za garniranje:

- 2 jajeta
- cca 50 g pršuta

Priprema:

1. Skuhajte jaja i ogulite ih.
2. Očistite i ogulite povrće. Za ovo jelo rajčice treba oguliti; ako imate problema s guljenjem, zarezite križić na vrhu svakog ploda, uronite rajčicu u kipuću vodu na 30ak sekundi pa ju prebacite u posudu s ledom i ledenom vodom.
3. Oguljenim rajčicama uklonite sredinu i ubacite ih u blender, zajedno s češnjakom (kod mene narezanim na listiće). Blendajte dok ne dobijete ravnomjernu kašu.
4. Dodajte 2 čaše namrvljene sredine starog kruha. Ja sam imala žemlje koje sam natrgala zajedno s (ionako mekanom) korom. Ostavite par minuta da se kruh namoči.
5. Dodajte malo soli i sherry octa pa izmiksajte do glatke teksture. Ako vam se juha čini prerijetkom (treba biti gušća!), možete dodati još malo namrvljenog kruha ili, za još puniji okus, pola kuhanog jajeta (kod mene je bez jajeta).
6. Ulijte ulje pa još kratko miksajte. Ako treba, dodatno posolite i-ili zakiselite. Stavite u hladnjak do posluživanja (najmanje na pola sata).

Napomene: Juhu poslužite u zdjelicama, garniranu sjeckanim jajima i pršutom. Za još bolji okus, svaku porciju nakapajte s malo maslinovog ulja, a po želji ju možete i zapapriti. *Ovdje nema kamuflaže - osjeti se svaki od sastojaka pa preporučam da koristite rajčice s *okusom i mirisom*, kao i što kvalitetnije (ekstra djevičansko) ulje. **U Andaluziji za salmorejo koriste kruh [telera](#); moja preporuka je da uzmete pšenični kruh gušće teksture (može i bezglutenski ako vam je to važno). Verzija iz rujna 2023. je s dvopekrom. Recept je napisan 25.08.2023.