Gazpacho se sendvičem s Tylžským sýrem

40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

Na gazpacho:

- 3 červené papriky
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- 300 g cherry rajčat
- 1/2 salátové okurky
- 60 ml olivového oleje
- hrst čerstvé bazalky
- šťáva z 1/2 citronu
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- olivový olej

Na sýrový sendvič:

- 4 tenké krajíce kváskového chleba
- 1 balení Tylžského sýra
- 2 lžíce hrubozrnné hořčice
- Jihočeské máslo na opečení

Návod na přípravu:

Papriky vložíme na plech společně s neoloupanými stroužky česneku a na čtvrtky nakrájenou cibulí. Vše zakápneme olivovým olejem a osolíme.
Pečeme v troubě při 200 °C asi 25 minut, dokud papriky nezískají tmavší okraje a nezačne se oddělovat slupka. Necháme chvíli zchladnout v míse přikryté utěrkou, aby šly papriky lépe oloupat. Odstraníme semínka z paprik a slupku z česneku a vše přendáme do mixéru.
Přidáme cherry rajčata, nakrájenou okurku, bazalku, citronovou šťávu, sůl, pepř a 60 ml olivového oleje a mixujeme dohladka.
Dochutíme solí a pepřem a necháme dobře vychladit v lednici alespoň 1 hodinu.

Na dva krajíce kváskového chleba rozetřeme tenkou vrstvu hrubozrnné hořčice. Položíme na ně plátky Tylžského sýra a přiklopíme druhým krajícem chleba.
Na pánev dáme rozehřát Jihočeské máslo a sendviče opečeme dozlatova z obou stran 2–3 minuty na středním

plameni, dokud se sýr nerozteče a chléb nezezlátne.