

Pikantní pálivá salsa



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

125 kalorií , 0 g cukrů , 8 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-paliva-salsa>

Příprava

Cibuli osmahneme na oleji (cca 3 minuty). Přidáme rajčata a všechny další ingredience kromě škrobu. Zalijeme troškou vody, až dostaneme na oko kašovitou směs. Vaříme cca 30 minut na mírném plameni. Na závěr promícháme škrob v trošce vody a směs jím zahustíme. Chvilí provaříme. Necháme vychladnout. Podáváme k masům a sekaným nebo jen tak k tortillovým chipsům.

Ingredience

- ✓ 1 velká cibule (nakrájená najemno)
- ✓ 1 lžice olivového oleje
- ✓ 6 rajčat (nakrájených - můžete zbavit i slupky)
- ✓ 1 lžice cukru krupice
- ✓ šťáva z jednoho citrónu
- ✓ 1 stroužek česneku (prolisovaný)
- ✓ 0,5 lžičky kmínu římského (mletý)
- ✓ 1 sterilovaná paprička jalapeño
- ✓ 100 g čerstvého nastrouhaného zázvoru
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu
- ✓ drcený barevný pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Výjimečný den, Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Labužník, Omáčka

