

Salsa z pečených rajčat



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

97 kalorií , 11 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/salsa-z-pecenych-rajcat>

Příprava

Rajčata oloupeme, nakrájíme a spolu s česnekem a nakrájenou šalotkou pečeme 1 hodinu na 180 °C. Poté všechnu pečenou zeleninu dáme do mixéru, osolíme, opepříme a rozmixujeme. Přidáme najemno nasekanou chilli papričku, šťávu z limetky a třtinový cukr a pořádně promícháme.

Ingredience

- ✓ 200 g rajčat
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 7 ml olivového oleje
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 ks šalotky
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 1 ks limety
- ✓ 1 lžička třtinového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Vegetarián, Předkrm, Salát

