

Tomato salsa



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 2

184 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: HOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/tomato-salsa>

Příprava

Rajčata rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme semínek a nakrájíme na drobné kostičky. Cibuli nakrájíme na jemné kostičky, papriku zbavíme semínek a taky nakrájíme na drobné kostičky. Koriandr rozsekáme. Všechny připravené ingredience vložíme do misky, pokapeme šťávou z citronu, přidáme olej sůl a černý pepř. Všechno dobře promícháme. Ochutnáme a případně přisolíme či připeříme. A je hotovo. Salsu přemístíme do servírovací misky (misek) a podáváme. Salsa se podává k tortillam, fajitas, buritos, chimichanga, nachos, atd.prostě k mexickým pokrmům. Hodí se jako dip i ke grilovaným masům, steakům.

Ingredience

- ✓ 3-4 rajčata
- ✓ 1 větší červená cibule
- ✓ 1 zelená čili paprička (Jalapeño)
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 10-15 listků koriandru
- ✓ šťáva z 1 citronu
- ✓ 2-3 špetky soli, dle chuti
- ✓ 1 špetka pepře, dle chuti

Kategorie

Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Labužník, Omáčka



Tip k receptu

Doporučuji nechladit, podávat v "pokojové" teplotě.

