

SALSA POMIDOROWA

„Oryginalnie jest to salsa de chile de arbol. Jest to podstawowa meksykańska salsa, którą bez problemu możecie dodać do tacosów, do mięs, do ryb. Jeśli dodacie do niej prażone i zmielone orzeszki ziemne zyska jeszcze więcej smaku.”



SKŁADNIKI:

- Pomidor
- ½ cebuli
- Ząbek czosnku
- Chili arbol (oryginalnie meksykańsko) lub chili czerwone świeże około 1 cm
- sól

PRZYGOTOWANIE:

- Na suchej patelni przypiec pomidora i cebulę z każdej strony aż będzie przypalony, dorzucić też czosnek i chilli ale przypiekać tylko chwilę.
- Wszystko wrzucić do blendera i zmiksować na gładki sos, przyprawić solą
- Sos przełożyć do garnuszka i podgotować kilka minut, aby go delikatnie zredukować.

Uwaga!

Możecie dodać podprażone i zmielone orzeszki ziemne,