

Salsa pomidorowa z kolendrą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory pelati	300 ml
czosnek marynowany Smak	4 zębki
sok pomidorowy	200 ml
kolendra	1 pęczek
oliwa	8 łyżek
papryczka chili	2 szt
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
sól	
cukier	do smaku
Cebulka perłowa marynowana Smak	170 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do pokrojonych w kostkę pomidorów dodać rozgnieciony czosnek, sok pomidorowy, cebulkę perłową, posiekaną kolendrę i oliwę z oliwek. Salsę doprawić do smaku papryczką chili, pieprzem, solą i czosnkiem. Gotową salsę wstawić na chwilę do lodówki, aby smaki dobrze się połączyły. Przed podaniem warto raz jeszcze spróbować salsę i w razie potrzeby ponownie doprawić do smaku. Tak przygotowany sos podawać do drobiu i warzyw.