

Salsa Achar



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

czosnek

curry

pomidor

papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 1 posiekana cebula, 2 posiekane ząbki czosnku, 1 łyżka oleju, 1 łyżka curry, 3 pokrojone w cienkie plasterki papryczki jalapeno - użyliśmy czerwonych papryczek chili, 3 posiekane pomidory, sok z limonki, sól do smaku.

SPOSÓB WYKONANIA: Smażyć czosnek i cebulę aż będzie miękka. Dodać curry, papryczki, pomidory. Gotować aż pomidory się rozgotują i masa stanie się gęsta. Doprawić solą i limonką do smaku. Przekładać do wyparzonych słoików.