

Rančerská salsa

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 větší rajčata
2 chilli papričky
1 velká cibule
1 stroužek česneku
1 lžíce olivového oleje
0,25 lžičky drceného kmínu

Postup

Rajčata omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Papričky podélně rozkrojíme a zbavíme semen. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno, česnek prolisujeme. Na plech rozložíme kousky rajčat a papriček rozkrojenou stranou dolů. Vložíme pod gril do rozehřáté trouby a grilujeme 10 minut, až slupka rajčat a paprik začne hnědnout. Vyjmeme z trouby a necháme zchladnout, z paprik a rajčat odstraníme slupku, jemně nasekáme. V malém kastrole rozehřejme olej, přidáme nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek a krátce osmahneme. K cibuli a česneku dáme rajčata s papričkami, okořeníme kmínem. Přivedeme k varu a zvolna vaříme asi 13 minut. Dokud se většina tekutiny nevyvaří. Hotovou salsu vychladíme.