

# Kreolská salsa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 6

49 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kreolska-salsa>

## Příprava

Rajčata spaříme a oloupeme. Papriky očistíme a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na pánev nalijeme olivový olej a cibuli s paprikou na něm chvíli opékáme. Volíme mírný plamen, cibule by měla jen zesklivatět. Mezitím si nakrájíme rajčata a přidáme je k paprice a cibuli. Přidáme limetkovou šťávu, prolisovaný česnek a koření. Vaříme, dokud salsa nezačne bublat. Pak odstavíme a necháme vychladnout. Servírujeme ke grilovanému pečenému masu nebo jen tak s čerstvým pečivem.

### Tip k receptu

Ostrou limetkovou šťávu můžete nahradit šťávou citrónovou. Salsa dobře chutná i s podrcenou čerstvou petrželkou.

## Ingredience

- 4 rajčata
- 1 červená paprika (kapie)
- 1 zelená paprika (kapie)
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 lžíce limetové šťávy
- 1/2 lžíce oregana
- 1/2 lžičky kmínu římského
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Španělská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Exotika, Rodina, Omáčka

