

# Pikantní pálivá salsa



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**125** kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Tatiana

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

## Příprava

Cibuli osmahneme na oleji (cca 3 minuty). Přidáme rajčata a všechny další ingredience kromě škrobu. Zalijeme troškou vody, až dostaneme na oko kašovitou směs. Vaříme cca 30 minut na mírném plameni. Na závěr promícháme škrob v trošce vody a směs jím zahustíme. Chvilí provaříme. Necháme vychladnout. Podáváme k masům a sekaným nebo jen tak k tortillovým chipsům.

## Ingredience

- 1 velká cibule (nakrájená najemno)
- 1 lžíce olivového oleje
- 6 rajčat (nakrájených - můžete zbavit i slupky)
- 1 lžíce cukru krupice
- šťáva z jednoho citrónu
- 1 stroužek česneku (prolisovaný)
- 0,5 lžičky kmínu římského (mletý)
- 1 sterilovaná paprička jalapeño
- 100 g čerstvého nastrouhaného zázvoru
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- drcený barevný pepř
- sůl

## Kategorie

Výjimečný den, Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Labužník, Omáčka

