

# Tomato salsa



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 2

**184** kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** hOJSADLO

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

## Příprava

Rajčata rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme semínek a nakrájíme na drobné kostičky. Cibuli nakrájíme na jemné kostičky, papriku zbavíme semínek a taky nakrájíme na drobné kostičky. Koriandr rozsekáme. Všechny připravené ingredience vložíme do misky, pokapeme šťávou z citronu, přidáme olej sůl a černý pepř. Všechno dobře promícháme. Ochutnáme a případně přisolíme či připepříme. A je hotovo. Salsu přemístíme do servírovací misky (misek) a podáváme. Salsa se podává k tortillam, fajitas, buritos, chimichanga, nachos, atd.prostě k mexickým pokrmům. Hodí se jako dip i ke grilovaným masům, steakům.

## Ingredience

- 3-4 rajčata
- 1 větší červená cibule
- 1 zelená čili paprička (Jalapeño)
- 3 lžíce olivového oleje
- 10-15 listků koriandru
- šťáva z 1 citronu
- 2-3 špetky soli, dle chuti
- 1 špetka pepře, dle chuti

## Kategorie

Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Labužník, Omáčka

### Tip k receptu

Doporučuji nechladit, podávat v "pokojové" teplotě.

