

Pikantní teplá rajčatová omáčka (Salsa)

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

4 stroužek	česnek
1 ks	velká cibule
1 ks	chilli paprička
3 lžíce	olivový olej
500 g	rajčata
	sůl
	hrubě mletý pepř



Postup přípravy

Očištěný česnek a cibuli nasekáme nadrobno, chilli papričku zbavíme jádřince. Cibuli i chilli papričku společně orestujeme na rozpáleném olivovém oleji, do kterého po chvíli přidáme omytá a na kostičky nakrájená rajčata a nasekaný česnek. Dusíme zhruba 10 minut (aby rajčata změkla a vytvořila omáčku). Osolíme a opepříme podle chuti. Pikantní rajčatovou omáčku podáváme například k těstovinám, ale výborná je také například ke smaženým cibulovým kroužkům – recept na ně máme [ZDE](#)

Poznámka: Salsa je španělské označení slova “omáčka” a ve světě je již zaběhlým synonymem pro omáčku na rajčatovém základě, zpravidla pálivou a typickou především pro mexickou kuchyni. Salsa se většinou používá jako dip – tedy k namáčení brambůrků či jiných pochutin. V Latinské Americe existuje mnoho variant této omáčky, kdy jsou rajčata míchána například s mangem, ananasem, kukuřicí či avokádem.