

Ostrá rajčatová omáčka s petrželkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 125 g
- Petrželka 0.5 svazek
- Pažitka 0.5 svazek
- Olej 3 lžíce
- cayenský pepř 1 špetka
- Sůl, pepř, cukr - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajská jablíčka křížem nařízneme, spaříme vroucí vodou a sloupneme. Rozpůlíme a vybereme jádérka. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno, omytou petrželku a pažitku jemně nasekáme. Polovinu rajských nakrájíme, zbytek s cibulí a česnekem rozšleháme na kaši. Do pyré vmícháme kousky rajských, bylinky a olej. Omáčku ochutíme cayenským pepřem, černým pepřem, solí a cukrem.