

Čínská rajčatová salsa

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Česnek 2 stroužek
- Zázvor 1 špetka
- Rýžový ocet 3 lžíce
- Cherry rajčata 370 g
- Jarní cibulka 6 ks
- Koriandr 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Chilli omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Čína

Postup:

Česnek oloupeme, nakrájíme na kousky nebo rozdrtíme nožem a dáme společně s rozdrceným koriandrem a rýžovým octem do mísy. Necháme marinovat asi půl hodiny. Mezitím omyjeme a nakrájíme cherry rajčátka a přidáme je do mísy. Dále přidáme ještě na kolečka nakrájenou jarní cibulku (lze nahradit pórkem), nasekaný koriandr, cukr a chilli omáčku. Necháme dále marinovat a občas pořádně promícháme. Můžeme podávat ke grilovaným masům.