

# pikantna salsa

Salsa...hmm...coś co pasuje niemal do wszystkiego..może tworzyć duet, tercet a nawet kwartet z innymi dodatkami do dań głównych. Z pierwszą salsą niestety nie miałam do czynienia na parkiecie, ale może to i dobrze;), bo klimatyczna meksykańska restauracja zaszczepiła we mnie ciekawość, a jednocześnie rozwinęła namiętność do ostrych i rozgrzewających przypraw, pobudziła zmysły i stała się nierozłącznym składnikiem naszej codziennej diety:). Myślę, że ten krótki opis wystarczy, by odważyć się postawić pierwszy krok w kierunku salsa:)

## Składniki:



- 2,5 kg pomidorów,
- 1 kg czerwonej papryki,
- 8 czerwonych ostrych papryczek,
- 1/2 kg młodej białej cebuli pokrojonej w kostkę,
- 5 ząbków czosnku,
- 1 1/4 szklanki octu jabłkowego,
- 1 łyżka utartego/zmielonego kminu rzymskiego,
- 2 łyżeczki przyprawy [chili powder](#) <- klik
- 1/2 łyżki espresso instant,
- 4 łyżeczki soli morskiej,

- 1 szklanka posiekanej natki kolendry/pietruszki.

## **Wykonanie:**

1. Umytą słodką paprykę przepoławiamy, pozbywamy się gniazd nasiennych i wraz z ostrą papryką układamy na blaszce i wkładamy do piekarnika/opiekacza. Grillujemy/opiekamy z góry, aż powstaną pęcherze, a skórka zacznie się mocno brązować, wówczas przewracamy nasze papryki i przez kolejne 5-10 minut opiekamy.

2. Upieczone słodkie papryki przekładamy do papierowej torby i zamykamy ją, to umożliwi nam łatwiejsze ściąganie skórki z papryki. Ostrą papryczkę bez szypułki wkładamy do blendera wraz z połową pokrojonej w kostkę cebuli.

3. Pomidory myjemy, następnie osuszone układamy na blaszce wraz z obranymi ząbkami czosnku i wkładamy do piekarnika. Opiekamy z każdej strony do momentu, aż na skórcie powstaną pęcherze i zacznie się mocno brązować. Wówczas pozbywamy się zbędnych szypułek, a „obrobione” pomidory wraz z czosnkiem i sokiem który wyciekł w trakcie opiekania przekładamy do blendera, w którym czekają na resztę załogi ostre papryczki i połowa cebuli:). Miksujemy całość, a następnie przekładamy do garnka.

4. Wystudzoną paprykę obieramy ze skórki, a następnie kroimy w kostkę i dodajemy do zawartości garnka. Całość doprowadzamy do wrzenia, dodając drugą połowę cebuli i pozostałe składniki. Zmniejszamy ogień i przysymy ok. 15 minut.

5. Powstałą salsą napełniamy uprzednio wygotowane słoiki, pozostawiając około 2-3 cm luzu. Zakręcamy (ale nie do końca), a następnie pasteryzujemy 15 minut.