

Salsa Roja

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~35 kcal

Açılış 11/10

Domates, acı biber ve kişnişle hazırlanan Meksika usulü kırmızı sos.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 2 adet Acı biber
- 0.5 adet Soğan
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

1. Domates ve biberleri tavada 8-10 dakika közleyin.
2. Közlenen sebzeleri soğan, sarımsak ve kişnişle robottan geçirin.
3. Sosu oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Domatesleri közleyerek kullanırsanız tadı daha yoğun olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taco veya tortilla cipsiyle servis edin.