



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **8-10 perc**



**Répási Eszter**



## HÁZI SALSZA

Ha valamilyen étel elkészítéséhez salsa szószra van szükségünk, inkább készítsük el házilag, ahelyett, hogy a bolti változatot választanánk. Így elkerülhetjük a felesleges adalékanyagok fogyasztását.

### HOZZÁVALÓK

250 g paradicsom  
1 db kaliforniai paprika  
1 db chili paprika

1 db vöröshagyma  
3 gerezd fokhagyma  
2 ek olíva olaj  
fél db tk cukor

izlés szerint só  
(zöldfűszerekkel  
helyettesíthető)  
izlés szerint Bors  
izlés szerint oregánó

### ALLERGÉNEK

Gluténmentes  
Laktózmentes  
Tojásmentes

- 1 Tisztítsuk meg a zöldségeket, majd hámozzuk meg a hagymákat és vágjuk apróra. A kaliforniai paprikát kockázzuk fel, a chilit pedig karikázzuk.
- 2 A paradicsomot tegyük egy tálba, majd öntsük le forró vízzel, várjunk pár percet, majd hámozzuk meg, ezután pedig ezt is kockázzuk apróra.
- 3 Hevítsük fel az olajat, majd pirítsuk rajta üvegesre a hagymát, valamint adjuk hozzá a fokhagymát is.
- 4 Egy kicsivel később adjuk hozzá a többi zöldséget is (a chilit csak fokozatosan!), majd fűszerezzük.
- 5 Főzzük össze pár perc alatt.
- 6 Ha szükséges adhatunk hozzá egy kevés vizet is.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

