

# Pikantní studená rajčatová omáčka (Salsa)

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

5 ks	rajče
1 ks	chilli paprička
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
1/2 ks	šťáva z citronu
	sůl
	čerstvý nebo sušený koriandr (nemusí být)



## Postup přípravy

Rajčata omyjeme a nakrájíme na velmi malé kousky. Přidáme najemno nasekanou chilli papričku s cibulí a česnekem. Ochutíme citronovou šťávou, solí a podle možností i trochou čerstvého (nasekaného) či sušeného koriandru. Vše smícháme dohromady v misce a dáme na 2 hodiny do ledničky, aby se všechny chutě propojily. Podáváme například s mexickými brambůrkami (neboli tortilla chipsy) - recept na ně máme [ZDE](#)

**Poznámka:** Salsa je španělské označení slova "omáčka" a ve světě je již zaběhlým synonymem pro omáčku na rajčatovém základě, zpravidla pálivou a typickou především pro mexickou kuchyni. Salsa se používá jako dip - tedy k namáčení brambůrků či jiných pochutin. V Latinské Americe existuje mnoho variant této omáčky, kdy jsou rajčata míchána například s mangem, ananasem, kukuřicí či avokádem.