

Aromatyczny sos do mięsa z grilla

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Sos doskonały do każdego mięsa z grilla, a najbardziej pasuje do karkówki i bardzo grubych steków

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 pomidory -
- 1 czerwona cebula -
- 1 czerwona papryka -
- 1 papryka chilli -
- 1/2 szklanki oliwy -
- sok z cytryny -
- 2 ząbki czosnku -
- garść posiekanej bazylii -
- garść posiekanej pietruszki -
- garść posiekanej kolendry -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obieram pomidory (żeby zrobić to szybko i bez problemów, najpierw każdego pomidora nacinam) pozbawiam pestek i soku, i siekam na bardzo dowolnej wielkości kostkę. Cebule obieram i kroję na kawałki, to samo czynię z papryką i papryczką chilli (wcześniej usuwam gniazda nasienne). Czosnek obieram i kroję. Wszystkie składniki wrzucam do malaksera i miksuję chwilę, tak by się rozdrobniły, jednak nie zbyt długo, by sos nie był zupełnie jednolity.