

Salsa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **3-4** paradajza bez ljske
- **2 cene** belog luka
- **svez ili suvperšunovog lista**
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašica** šecera
- **3-4 kašike** maslinovog ulja (suncokretovo)

Priprema

Sipati u šerpu ulje i kad se zagreje dodati ocišcen i na rebarca isecen crni luk. Pržiti ga pa dodati malo soli i sitno iseckan crni luk. Dodati paradajz kome smo skinuli ljsku (uz pomoć vrele vode u koju ga potopimo 15-20 sekundi) i koga smo isekli na sitniju parcad.

Ako koristite svež peršun staviti ga sa paradajzom (ja ovaj put nisam imala), a ako koristite suvi staviti ga pred kraj kuvanja. Dodati soli i bibera po ukusu. Krckati 45-50 minuta. Pred sam kraj dodati šecer.

Ako želite da bude više kremasta kuvati salsu duže 1,5-2h. Kremasta kao sos je odlican dip uz razna slana posluženja i grickalice, a ovako manje kuvana je odlican prilog nekom mesu.

Salsu malo prohladiti pa je poslužiti uz neko meso, šnicle. Ja sam poslužila uz przene svinjske šnicle i peceni krompir. Pospite salsu uz još malo peršuna. Možete umesto peršuna koristiti bosiljak.

Savet

Salsa potie iz Meksika, ali je u naše krajeve dosla preko Italije (pa se esto mislii da i potie iz nje) i Dalmacije gde je poznatija kao Šalša. Naravno najlepša je leti od svežeg, domaeg povra i zaina. Zahvalna kao prilog mesu ili, kad je guše spremljena (sos) kao dip za razna slana posluženja i grickalice.