



Salsa z pomidorów z oliwą bazyliową

 4 porcje

 6 min

Składniki

- Oliwa
- 500ml oliwy
- 4 garście liści świeżej bazylii
- sól i pieprz
- Salsa z pomidorów
- 4 sparzone i obrane ze skóry pomidory
- 1 czerwona cebula
- świeża kolendra
- sól i świeżo, mielony pieprz
- kilka kropel tabasco

Przygotowanie

1

We wrzątku zblanszuj liście bazylii (zanurz je 5 sekund i osusz z wody) Osuszone liście wrzuć do naczynia głównego, wlej oliwę, dodaj sól i pieprz.



5 min



60



3

2

Zmiksuj pulsacyjnie oliwę z bazylią – prędkość 5 i TURBO



40 sek

3

Przecedź oliwę przez drobne sitko wyłożone ręcznikiem papierowym. Najlepiej zostaw oliwę na kilka godzin aby dokładnie się przecedziła

4

Przygotuj salsę – pomidory obrane ze skóry usuń z pestek i gniazd, pokrój w bardzo drobną kostkę, cebulę również Kolendrę grubo posiekaj Całość połącz ze sobą i pozostaw na sitku do odsączenia z wody Dopraw tabasco, solą i pieprzem i polewaj świeżą, bazyliową oliwą.