

BROSKYŇOVÁ SALSA A JEDNODUCHÉ TACOS



2



30 min.

Sladké broskyne – sladko-pikantná letná dobrota. Šťavnaté cherry paradajky a svieža limetka sa v tejto farebnej salse spájajú do dokonale vyváženej harmónie chutí. Jemne pikantné jalapeño a chrumkavé kúsky zelenej aj červenej papriky odrody bell prinášajú šmrnc, zatiaľ čo červená cibuľa dodáva príjemnú ostrosť. Každé sústo je explóziou farieb, vôní a chutí, ktoré ťa preniesú na slnkom zaliatu letnú terasu. Tentoraz sme salsu pripravili ako súčasť tacos z domácich tortíl plnených šťavnatým grilovaným kuracím mäsom – výsledok bol neodolateľný! Táto salsa je však rovnako výborná aj ako ľahká príloha k rybám či ako dip k nachos.

BUDETE POTREBOVAŤ:

2 zrelé broskyne
1 červená cibuľa
hrst najemno nakrájanej
červenej papriky
hrst najemno nakrájanej
zelenej papriky
1 ks jalapeño,
najemno nasekané
1 PL najemno nasekanej
petržlenovej vňate
šťava z 1 limetky
½ lyžičky cukru
(alebo podľa chuti)
soľ a čierne korenie podľa
chuti
1–2 PL olivového oleja

Na kukuričné tortilly:
80 g kukuričnej hladkej
múky
60 g pšeničnej hladkej
múky
1/4 čajovej lyžičky soli
2 čajové lyžičky olivového
oleja
70 g horúcej vody

A TAKTO NA TO:

1. Broskyne umyte a nakrájajte na malé kocky. Pre jemnejšiu textúru ich možno predtým ošúpať. Červenú cibuľu, červenú a zelenú papriku, jalapeño a petržlenovú vňať nasekajte nadrobno. V miske zmiešajte broskyne, cibuľu, papriky, jalapeño a petržlenovú vňať.
2. Pridajte šťavu z limetky, cukor, soľ, čierne korenie a olivový olej. Jemne premiešajte, aby sa ingrediencie spojili, no broskyne sa nerozpučili. Pred podávaním nechajte salsu aspoň 10–15 minút odpočívať v chladničke, aby sa chute prepojili.
3. Urobte domáce kukuričné tortilly. Do misky navážte kukuričnú a pšeničnú múku, pridajte soľ, olivový olej a horúcu vodu. Všetko spolu dobre vareškou zmiešajte. Cesto napokon rukou vymieste, rozdeľte na päť rovnakých častí a vytvarujte guľky. Guľky z cesta vráťte späť do misy a prikryte ich mokrou utierkou, aby nevyschli.
4. Panvicu rozpáľte na miernom ohni. Cesto po jednom rozvaľkajte na jemne pomúčenej pracovnej doske na priemer približne 15 cm. Tortilly opekajte na miernom ohni z jednej aj druhej strany. Tortilly ihneď po vytiahnutí z panvice uložte do utierky a poriadne zabaľte, aby nevychladli. Tak ostanú teplé aj mäkké.
5. My sme k tacos pripravili grilované kuracie mäso, samozrejme, aké mäso použijete vy je len vás.

