

## Pikantna salsa



## Składniki

czerwone papryki  
ostre, długie czerwone  
papryki  
filety z sardynek  
ząbki czosnku  
5 łyżka - oliwy z oliwek z  
pierwszego tłoczenia  
1 łyżeczka - octu  
balsamicznego  
cebule szalotki  
1 łyżeczka - świeżo  
posiekanej pietruszki  
- szczypta - mielonego  
chili lub pieprzu cayenne

## Opis wykonania

Pikantny sos z papryki, sardynek, szalotki i posiekanej pietruszki.

Umyj oba rodzaje papryki i przedziel na pół. Usuń ogonki i nasiona. Umytą paprykę piecz w piekarniku w 200°C z włączonym górnym grzaniem, do momentu, aż skórka zacznie się marszczyć i czernieć. Wystudzone papryki obierz ze skórki i umieść w misce.

Drobno posiekaj szalotkę i filety sardynek. Na patelni rozgrzej oliwę. Zgnieć czosnek bezpośrednio na patelnię, następnie dodaj szalotkę i filety z sardynek, podsmaż wszystko przez około 2 minuty i dodaj do papryki w misce. Całość posyp pietruszką.

Zmiksowuj wszystko na gładką masę blenderem. Na koniec wystarczy doprawić solą, pieprzem i oliwą z oliwek. W razie potrzeby dla ostrzejszego smaku użyj mielonego chili.