

## Salsa z wolnowaru

Stwórz salsę w stylu restauracyjnym , która jest prosta i szybka w przygotowaniu. Zawiera świeże składniki, takie jak pomidory, cebula, czosnek i jalapenos - wszystko, co składa się na dobrą salsę, którą warto się podzielić

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

### Składniki

- 6-7 świeżych pomidorów, oczyszczone i zostawione w całości
- 850 g pomidorów pieczonych z puszki w zalewie
- 1 biała cebula obrana i pokrojona na 8
- 3 papryczki jalapeños z odciętymi czubkami
- 4 całe ząbki czosnku, obrane
- 1 pęczek kolendry
- 1 limonka
- 1 ¼ łyżki soli
- 1 pęczek dymki
- 



### Wykonanie:

Do wolnowaru włóż pomidory, dodaj pomidory z puszki, cebulę, jalapeños i czosnek.

Gotuj na HIGH przez 3 godziny, pomidory będą wyglądać jakby eksplodowały, a warzywa będą w większości miękkie.

W 2 partiach lub jednej, jeśli się zmieści nabierz elementy i soki z wolnowaru do blendera lub robota kuchennego i dodaj kolendrę.

Umieść pokrywę na. Blenduj, aż salsa będzie miała taką konsystencję, jaką chcesz.

Przelej do dużej miski lub innego pojemnika, w którym chcesz przechowywać salsę. Dodaj sól do smaku, sok z limonki i pokrojoną zieloną cebulkę, wymieszaj.

Chłódź przez co najmniej 3 godziny przed podaniem. Podawaj z nachosami.