



Острый салат из помидоров

Acili Ezme



6 средних помидора
2 острых стручковых перца
1 луковица
1 зубчик чеснока
Пол-пучка петрушки
8-10 листиков свежей мяты
1 ч.л. соли
1 ст.л. гранатового концентратса
2 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. острой перечной пасты

- # Помидоры очистить от кожуры и разрезать на 4 части. Освободить от семян.
- # Перец очистить от семечек, петрушку и мяту мелко порубить, чеснок потолочь.
- # Лук мелко порезать, добавить соль и перетереть.
- # Добавить мелко порезанные помидоры, перец, петрушку, мяту и чеснок, перемешать.
- # В другой посуде смешать гранатовый концентрат, оливковое масло и перечную пасту. Вылить соус на помидоры.
- # Все хорошо перемешать перетирая.
- # Подавать лучше на след. день.

Также можно приготовить перемолов все овощи в блендере, затем залить соусом, но вкус не будет таким насыщенным.