

(odc.40) sos pomidorowy na zimno

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.40)

trudność: **łatwe**

Składniki

6 dojrzałych pomidorów
1 czerwona cebula
parę limonek
kawałek świeżego imbiru
parę czerwonych papryczek chilli
nasiona białej gorczycy
olej słonecznikowy
kilka ząbków czosnku
woda
sól



Przygotowanie

Do miksera lub robota kuchennego wrzucić pomidory ze skórą, pokrojone na kawałki, obraną cebulę pokrojoną na kawałki, całe papryczki chilli. Na patelnię wsypać gorczycę, dolać olej słonecznikowy i smażyć, aż ziarna zaczną podskakiwać, wtedy przelać do miksera. Dorzucić obrany kawałek imbiru i kilka obranych ząbków czosnku. Dolać wodę i zmiksować. Spróbować. Wsypać dużo soli i dolać sok z limonki. Ponownie zmiksować. Gotowy sos przelać do miseczek. W sosie można zanurzać popadumy lub inne przegryzki albo nalać na talerz obok ryżu jako dodatek do curry.

© Jamie Oliver