

Salata picanta de naut cu rosii

Salata picanta de naut cu rosii

Ingrediente :

125 ml ulei de masline, 1 lingura chimion, 1 lingura coriandru praf, 1 lingura ghimbir praf, o bucata de scortisoara, dupa gust, o jumătate de lingurita de ardei iute, o conserva de 870 g rosii cojite, 2 conserve de 400 g

de naut, un pumn patrunjel tocat fin, un pumn menta tocata fin

Preparare :

Se prajeste uleiul intr-o oala, la foc mic, pina cind se incinge bine. Se adauga chimionul tocat fin sau praf, coriandrul, ghimbirul, ardeiul iute, scortisoara, amestecindu-se continuu pina cind prind culoare. Se adauga rosille intregi, cu tot cu suc. Se amesteca si se sfarama cu ajutorul unei linguri de lemn rosiile in bucati. Separat, se scurge nautul si se trece prin citeva jeturi de apa. Se adauga la rosii. Se da focul la mic, se acopera si se amesteca din cind in cind. Se fierbe cam 20 de minute, pina cind sosul incepe sa se ingroase. Se indeparteaza batul de scortisoara. Se adauga patrunjelul si menta si se serveste. Este delicios ca garnitura la carne, salate de cartofi, pui, etc.