

ŠALŠA ILI ZA NEKE SALSAS

- 1 kg pamidora
- 1 kapula
- 1 bili luk
- dosta pretusimula
- bosiljak
- maslinovo ulje
- sol, papar, cugar

Ja šalšu spremam na dva načina. Izdašiniji način u sebi kao podlogu ima kapulu, bili luk i pretusimul, a laganiji bude bez kapule samo bili luk i pretusimul. Ovaj put izbor je pao na prvi način pripreme.

Na maslinovu ulju prodinstajte kapulu, malo je posolite i kad se dovoljno spari dodajte sitno sjeckani bili luk i pretusimul. Kad i oni puste miris dodajte nasjeckane pamidore, začinite sa malo soli, kućarin cukra i malo papra. Nek se sve to kuha i skoro dva sata na jako laganoj vatri. Pri kraju dodajte još malo nasjeckanog pretusimula i bosiljka.

Nakon dva sata šalša je gotova, spremna za polit manistru, začinit lešo meso, dobra je i kao podloga za brujet, rižot, toč za manistru i školjke, a ako ostane viška super je za zamrznit za duge zimske dane kad su pamidori po suvo zlato. U slast.....

P.S. Pamidori se za šalšu moraju očistiti. Malo ih zarezite pri vrhu i stavite u teču sa kipućom vodom. Nakon minut dva ih izvadite, prelijte hladnom vodom i ogulite. Korica se skoro pa sama ljušti.

