

Składniki:

- 4-5 pomidorów
- 1 cebula
- 1-2 papryczki chili, lub jalapeno
- 1 łyżeczka ostrej pasty paprykowej
- 1 łyżeczka pasty pomidorowej
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 2 łyżki oliwy
- 10 listków mięty
- 1 łyżka soku z granatu
- 1-2 łyżki soku z cytryny
- pieprz czarny, sól, sumak
- chleb turecki



Sposób przygotowania:

1. Cebulę bardzo drobno pokroić (można użyć blendera), wymieszać z harissą i pastą pomidorową, następnie odstawić na bok.
2. Pomidory spażyć, obrać ze skórki i usunąć pestki ze środka zostawiając sam miąższ. Pestki z papryczek również usunąć. Pomidory pokroić w bardzo drobną kostkę, papryczki i zioła jak najdrobniej posiekać.
3. W misce wymieszać cebulę z pomidorami, papryczkami i ziołami. Oliwę dokładnie wymieszać z sokiem z granatu, sokiem z cytryny, doprawić solą, pieprzem i sumakiem. Dodać do warzyw i wymieszać. Doprawić harissą, lub inną pastą paprykową jeśli wydaje się mało ostra.
4. Przed podaniem wstawić do lodówki i dobrze schłodzić. Najlepiej podawać z tureckim pieczywem. Smacznego !