

SALSA Z MANGO

„Ta salsa idealnie pasuje do wszelkich tacosów. Łagodzi pikantny smak i nadaje niezwyklej słodyczy. Takiej salsy próbowałam jeszcze zanim wyjechałam do Meksyku. Tam tylko przekonałam się, że mango to wspaniale uniwersalny owoc.”



SKŁADNIKI:

- 1 dojrzałe mango
- Pół czerwonej cebuli
- Kawałek chilli (według upodobań)
- Garść kolendry
- Sok z ½ limonki

PRZYGOTOWANIE:

- Mango pokroić w drobną kosteczkę. Cebulę posiekać jak najdrobniej, dodać do mango. Z chilli usunąć pestki i posiekać bardzo drobno, ilość wedle upodobań. Kolendrę posiekać. Wszystko wymieszać doprawiając sokiem z limonki.
- Podawać do mięs, tacosów, ryb.