

SALSA PICO DE GALLO

„Jedna z najprostszych meksykańskich sals. Nie obędzie się bez niej żadna meksykańska uczta. To niby tylko pomidory, cebulka i kolendra ale ile w tym świeżości i smaku!”

SKŁADNIKI:

- 2 dojrzałe pomidory
- Pół czerwonej lub białej cebuli
- Garść kolendry
- Kawatek papryczki chilli (ilość według upodobań)
- Sok z ½ limonki
- Sól i pieprz

• **PRZYGOTOWANIE:**

- Z pomidorów usunąć gniazda nasienne, pokroić drobno w kostkę. Cebulkę poszatkować drobno, kolendrę i chilli (bez pestek) podobnie. Wszystko wymieszać, doprawić sokiem z limonki, solą i pieprzem.

