

Salsa z awokado



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- awokado - 2 szt.
- papryka - 1 szt.
- pomidor - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- kolendry - 3 łyżki
- kolendry - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżki
- pieprz
- sos
- cytryna - 1 szt.

Opis przygotowania:

Posiekaj cebulę. Z pomidora usuń pestki, resztę pokrój w drobną kostkę. Z papryki usuń gniazda nasienne i też je posiekaj. Awokado obierz i pokrój delikatnie w niedużą kostkę. Skrop sokiem z cytryny. Wymieszaj pokrojone warzywa z nasionami i liśćmi kolendry i oliwą. Zrób to delikatnie, aby nie uszkodzić kawałków awokado. Dopraw do smaku solą, pieprzem i sosem tabasco. Podawaj z chipsami kukurydzianymi. Salsę przechowuj w lodówce. Chipsy kukurydziane z nałożoną na każdy z nich małą łyżeczką salsy można podawać jako przystawkę.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!