

Sos meksykański

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Poawać do pieczonych mięs z rusztu i owoców morza

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 owoce awokado -
- ząbek czosnku -
- cebula -
- 2 łyżeczki soku z cytryny -
- 2 łyżki świeżej kolendry -
- kilka kropel sosu tabasco -
- pomidor -
- strąg zielonej papryki -
- szczypta chilli -
- skórka otarta z cytryny -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę i czosnek obrać, bardzo drobno posiekać, zmiksować sokiem i skórką z cytryny. Dodać kolendrę oraz przyprawy (sól, pieprz i chilli) i sos tabasco, a następnie starannie wymieszać. Owoce awokado umyć, przepołować i wyjąć pestki, a miąższ posiekać i przełożyć do zmiksowanej cebuli. Pomidor i paprykę- po sparzeniu i zdjęciu skórki- pokroić w kosteczkę i wymieszać z awokado. Tak przygotowany sos oziębć w lodówce.

