
Sos meksykański ostry

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2991 razy.

Czas przygotow. 1-2 dni.

100 g czerwonych papryczek chilli,

3 pomidory,

1 zielona papryka,

3 cebule,

1 głowka czosnku,

1/2 łyżeczki soli,

1/4 łyżeczki cayenne w proszku,

1 łyżeczka cukru pudru,

natka pietruszki,

3 łyżki oleju,

szczypta zmielonej kolendry,

sok z zielonej cytryny.

1. Chilli, pomidory i paprykę umyc, osuszyć, drobno posiekać. Cebule i czosnek

oczyszczyć i pokroić. Tak pokrojone jarzyny wymieszać, przyprawić solą, cayenne i cukrem pudrem.

2. Dodac posiekana natkę pietruszki, olej mielona kolendre. Wymieszać i odstawić do lodówki pod przykryciem na 1-2 dni. Do sosu można dodać sok z zielonej cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 8.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)