
Sos meksykański ostry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3047 razy.

Czas przygotow. 1-2 dni.

100 g czerwonych papryczek chilli,

3 pomidory,

1 zielona papryka,

3 cebule,

1 glowka 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 papryke umyc, osuszyc, drobno posiekac. Cebule i czosnek

oczyszcic i pokroic. Tak pokrojone jarzyny wymieszac, przyprawic sola, cayene i cukrem pudrem.

2. Dodac posiekana natke pietruszki, olej mielona kolendre. Wymieszac i odstawic do lodowki pod przykryciem na 1-2 dni. Do sosu mozna dodac sok z zielonej cytryny.

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

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