



JERNEJ KITCHEN

SVEŽA PARADIŽNIKOVA SALSA (PICO DE GALLO)

Sveža mehiška paradižnikova salsa ali Pico de Gallo je čudovita in jo uporabimo za razne tortilje, enchilade, ali pomako tortilla čipsu.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 5 MINUT

SVEŽA PARADIŽNIKOVA SALSA

1/2 rdeče paprike

1/2 feferona

1/2 bele čebule

3 srednje veliki paradižniki

2 žlici sesekljanega svežega
koriandra

1 žlica sveže iztisnjenega limetnega
soka

1 čajna žlička olivnega olja

SALSA

Vso zelenjavo umijemo, oziroma olupimo in drobno sesekljamo. Damo v skledo. Dodamo sesekljan koriander, sveže iztisnjen limetin sok, olivno olje.

PICO DE GALLO

Vse sestavine dobro premešamo in po okusu začinimo s soljo in poprom. Postrežemo takoj ali hranimo v hladilniku.

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
rezalna deska
kuhinjski nož