



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 sesekljjanega svežega koriandra
- 1 žlica sveže iztisnjenega limetinega soka
- 1 čajna žlička olivnega olja

SALSA

Vso zelenjavno 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 EQUIPMENT

- skleda
- rezalna deska
- kuhinjski nož