



Nektarynkowa salsa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pomidory sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Nektarynki umyj w zimnej wodzie, osusz, przekrój na pół i usuń pestkę. Pikantną papryczkę przekrój na pół i usuń nasionka. Zieloną paprykę umyj, przekrój i usuń gniazda nasienne. Z cebuli usuń łuskę i odetnij twarde końce.

Krok 2

Nektarynki i pomidory pokrój na kostkę o wielkości ok. 1 cm, a pozostałe warzywa pokrój na drobne kawałki.

Krok 3

Pokrojone warzywa przełóż do miski, skrop sokiem z cytryny, dodaj sól i pieprz, zamieszaj i odstaw na godzinę, aby smaki się przegryzły. Przed podaniem dodaj posiekaną kolendrę i dokładnie wymieszaj. Smacznego!

Wskazówki

Salsę możesz podać jako dodatek do dań rybnych i mięsnych. Świetnie smakuje jako lekka przekąska.

Składniki:

2 duże, dojrzałe nektarynki

2 średnie pomidory

1 zielona papryka

sok z 1 cytryny

garść świeżych liści kolendry

1 biała cebula

1 mała papryczka jalapeno lub chili

sól i świeżo zmielony pieprz do smaku