

Sos ostry

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies i wedlin.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 dag czerwonych papryczek chilli -
- 3 pomidory -
- strak zielonej papryki -
- 3 cebule -
- 3 zabki czosnku -
- 3 łyżki oliwy -
- mileona kolendra -
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- sok z cytryny -
- łyżeczka cukru pudru -
- sol, pieprz cayenne -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dokładnie myjemy warzywa, następnie rozdrabniamy mikserem, mieszamy z solą, cukrem pudrem i pieprzem. Dodajemy natkę, sok z cytryny, kolendre i oliwę. Dokładnie mieszamy i odstawiamy na 24 godziny do lodówki.

