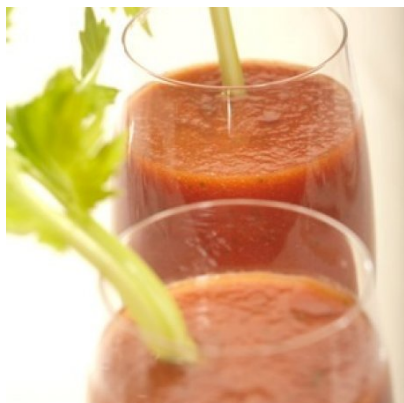


Meksykański chłodnik na lato ze świeżą kolendrą



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeżej kolendry	1 pęczek
soku pomidorowego	200 ml
sok z limonki	1 szt
soku z limonki	4 łyżki
drobno pokrojona papryczka jalapeño	1 szt
pokrojony w kostkę pomidor bez skóry	1 szt
oliwy z oliwek	1 łyżka
awokado	
pomidory bez skóry	4 szt
oliwa	1 łyżka
ogórek	1 szt
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
czosnek	1 ząbek (drobno pokrojony)
cebula	1 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
natka pietruszki	1 szczypta
kolendra	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Guacamole: obrane awokado rozgnieść widelcem i połączyć sokiem z cytryny, żeby nie ściemniało. Do awokado dodać cebulę, pomidora, czosnek i papryczkę, wlać oliwę, doprawić solą i pieprzem. Natkę i kolendrę drobno posiekać, dodać do sosu.

Wszystkie składniki chłodnika, z wyjątkiem kolendry, dokładnie zmiksować i doprawić do smaku przyprawami oraz świeżo siekaną kolendrą. Podawać jako chłodnik z dodatkiem guacamole lub jako orzeźwiający napój z selerem naciowym.