

Salsa Ti Malice



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

szalotki

czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 łyżeczki ostrej papryki, 1 duża posiekana cebula, pół szklanki posiekanych szalotek lub dymki, 3 posiekane ząbki czosnku, pół szklanki soku z cytryny lub limonki, 1/4 szklanki oleju, sól, pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: W soku z cytryny marynować cebulę przez 2 godziny. Odcedzić, wymieszać z pozostałymi składnikami i gotować przez 10 minut. Przełożyć do słoika. Przechowywać w lodówce.