

Tropikalna salsa z Trynidadu



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango

ananas świeży

biały rum

papryczka Scotch Bonet

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 50 g brązowego cukru, 3 łyżki białego rumu, 2 łyżki soku z limonki, 1 łyżeczka posiekanej drobno papryczki Scotch Bonet - dodaliśmy chili, 900 g kostek ananasa, 200 g kostek z mango.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać cukier, rum i sok z limonki. Wymieszać pozostałe składniki i zalać je sosem. Chłodzić w lodówce przez 2 godziny.