

Relisz z mango i kolendry



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango	2 sztuki
cebula	1 sztuka
posiekana kolendra	2 łyżeczki
sok z limonki	1 łyżka
sok pomarańczowy	2 (świeżo wyciśnięty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mango umyć i wraz z cebulą obrać, następnie drobno posiekać. Kolendrę opłukać, osuszyć i wymieszać z sokami, solą i pieprzem. Wszystkie składniki wymieszać ze sobą i wymieszać. Relisz podawać po schłodzeniu w lodówce.