Пикантная сальса из апельсинов

Автор: Мухаббат
20.02.2013 07:40 - Обновлено 20.02.2013 07:45

Сальса – это знаменитый мексиканский соус. Способов приготовления сальсы великое множество, как и разнообразие его вкусов. Традиционно его подают к тушёному, запечённому или жареному мясу. Этот вариант сальсы считается зимним, и по-настоящему пикантным. Ароматный, освежающий с присущей ему остротой. Очень вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 крупных апельсина

1 стручок перца чили (по желанию)

1 красная луковица

1-2 зубчика чеснока

3 ст.л. оливкового масла

3 ст.л. сока лимона

0,5 ч.л. молотого кориандра (по желанию)

соль

розовый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки и удалить семена и белые плёнки.

Перец чили вымыть и нарезать тонкими колечками.

Чеснок очистить и истолочь в ступке.

Луковицу очистить от шелухи, разрезать напополам и нарезать тонкими полукольцами, смешать с перцем, чесноком и мякотью апельсина.

Для заправки смешать оливковое масло и сок лимона, добавить кориандр, соль и розовый перец, взбить слегка вилкой.

Полить заправкой апельсины с луком, перцем и чесноком, хорошо перемешать, переложить в стеклянную банку и закрыть крышкой. Поместить в холодильник на 24 часа, чтобы сальса настоялась.

{jcomments on}