

Zielony sos z kolendry

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo smaczny

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 2 PLN

Potrzebne składniki:

- wiórki kokosowe - 4 łyżka(i)
- zielone listki kolendry - 1 szkl.
- cebula - 1 szt.
- pieprz - 1/4 łyżeczka(i)
- sok z cytryn - 2 szt.
- białe wytrawne wino - 1 kieliszek
- mielony imbir - 1/2 łyżeczka(i)
- chilli - 1/4 łyżeczka(i)
- cukier - szczypta

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki oprócz chilli dokładnie zmiksować. Chilli wrzucić pod koniec miksowania. Mocno schłodzić. Podawać do zimnych mięs i jajek na twardo.

Jak podawać?

do zimnych mięs i jajek na twardo

