



Salsa z mango i mięty

 4 porcje

 5 minut

Składniki

- 2 mango, obrane, pozbawione pestki i pokrojone w kostkę
- 1 cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 1/2 szklanki świeżej mięty
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 1 łyżka soku z limonki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż cebulę i świeżą miętę.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

5

Dodaj mango i sok z limonki.

6

Wymieszaj.

7

Dodaj pieprz do smaku i podawaj. Smacznego!