

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!