

סלסה מנגו



רכיבים

- מנגו טרי
- שן שום כתושה
- 1/2 2/1 כפית צ'ילי גרוס פרוס דק מאוד
- 1/2 2/1 פלפל אדום קצוצה דק
- קורט מלח
- כפית חומץ בן יין

הכנה

1. חותכים מנגו אחד לקוביות ומניחים בצד.
2. מועכים את המנגו השני עד קבלת מחית רכה.
3. מבשלים בסיר על אש נמוכה את מחית המנגו עם הפלפלים הקצוצים, המלח והחומץ, למשך כ- 5 דקות, עד קבלת רוטב אחיד וחלק.
4. מורידים מהאש ומוסיפים את קוביות המנגו, ומעבירים לצינון במקרר עד שעת ההגשה.

15 דקות

4 servings 4