Mexický salát Pico de Gallo

Kategorie: Zdravá strava

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- Rajčata 2 ks
- Cibule 1 ks
- Koriandr 1 hrst
- Zelená paprika 1 ks
- Olivový olej 2 lžička
- Chilli papričky 2 ks
- Limetka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rajčata, papriku a chilli papričky nakrájíme na kostičky, cibuli a česnek najemno a vložíme do mísy. Přidáme nasekaný koriandr, olivový olej a štávu z limetky a promícháme. Opepříme, můžeme osolit. Pokud někdo nemůže česnek či nemá rád chilli papričky, nemusí je přidávat, salát je chutný i bez nich.

Poznámka:

Klasickou přílohou k salátu jsou nachos.

Je možné promíchat s čerstvými špagetami; pro tento případ servírování vše nakrájet najemno.