



# Sałatka z mango i czerwonej papryki z koperem włoskim

🕒 15–20 Min   

## Przygotowanie

- 1 Obierz mango i usuń pestki.
- 2 Pokrój mango i paprykę na paski o grubości 5 mm i wymieszaj z olejem, solą morską, mielonym pieprzem, liśćmi kolendry i sokiem z limonki.
- 3 Podgrzej koper włoski na rozgrzanej patelni, aż wydzieli aromatyczny zapach. Poczekaj, aż trochę ostygnie i posyp nim sałatkę.

## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Mango, dojrzałe
2 szt.	Czerwona papryka
2 łyżki	Olej sezamowy
10 szt.	Kolendra, świeża
3 łyżki	Sok z limonki
2 łyżeczki	♦ Koper Włoski cały
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

