

Sałatka z mango i czerwonej papryki z koprem włoskim

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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

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.