



przepisy.pl

Czatney z mango pachnący czosnkiem

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 0.5 szklanek
- kolendra - 2 sztuki
- ziarna kuminu - 0.5 łyżek
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- sok z cytryny - 4 łyżki
- świeża mięta kilka listków - 10 sztuk
- zielone papryczki chili - 4 sztuki
- niezbyt dojrzałe mango - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mango obierz, pestkę wyrzuć a miąższ pokrój na kawałki.
2. Z papryczek chili usuń pestki a resztę posiekaj.
3. Czosnek obierz i przeciśnij przez prasę.
4. Przygotowane składniki zmiksuj wraz z przyprawami na jednolitą, gładką masę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl