



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- Świeża papryka zielona - 1 sztuka
- Papryka chilli zielona - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- żółtko - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 sztuk
- świeża kolendra - 0.5 sztuk
- mielona kolendra - 0.5 łyżek
- kmin - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 0.25 szklanek
- ocet winny - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój na grubą kostkę i umieść w kielichu blendera.
2. Dorzuć ząbki czosnku, natkę pietruszki i kolendry, żółtko oraz przyprawy, mielony kmin i ocet.
3. Wsyp zawartość opakowania sosu sałatkowego Knorr.
4. Wszystko zmiel na gładką masę na największych obrotach wlewając cienkim strumieniem oliwę. Sos powinien być gęsty i gładki. Możesz ewentualnie dolać łyżkę gorącej wody, jeśli sos jest zbyt gęsty.
5. Tak przygotowany sos odstaw pod przykryciem do lodówki na około 30 minut. Mojo podawane jest najczęściej do ziemniaków, ryb, mięs.