



przepisy.pl

Winegret limonowy

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 nieduża posiekana szalotka
- 1 liść kafiru pokrojony w cienkie paseczki
- 1 łyżeczka chili (np. odmiany bird eye) pokrojonej w cienkie krążki
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 1 łyżka posiekanego miąższu mango
- 1 ząbek czosnku roztarty na pastę z solą
- sok z 1/2 limonki
- 2 łyżki mleka kokosowego
- 1/2 łyżeczki cukru brązowego
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka octu ryżowego
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Listki kafiru dostaniesz w sklepach z produktami orientalnymi. Jeśli nie, zastąp je łyżeczką skórki cytrynowej lub z limonki. A jeśli twoja mama lub babcia hoduje w domu cytrynę, spytaj, czy możesz zerwać jeden z listków. Upewnij się tylko, czy nie są spryskane jakąś chemią!
2. Zmiksuj 7 pierwszych składników, dodaj mango, kolendrę, chili, liść kafiru i szalotkę, wymieszaj i przypraw do smaku solą i pieprzem.

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