Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Ананасовая сальса

15 января 2016 12:13 · https://open-cook.ru/recipes/ananasovaya-salsa



Сальса - это разновидность соуса, которая готовится из смеси овощей или фруктов с перцем чили. В наше время чили кладется не всегда, а вариантов сальсы невероятно много. Как-нибудь покажу вам классическую сальсу, ну а пока ловите вкусный соус с ананасом, который отлично подходит к рыбе и птице.

Вы можете менять пропорции по своему усмотрению или добавлять другие продукты.

На 2 порции:

- 100 гр ананаса или 1 кружок (я готовила из свежего ананаса, но консервированный тоже подойдет)
- 50 гр редиски (2 средних)
- 50 гр яблока (половина небольшого яблочка)
- 50 гр красного крымского лука (это плоский красный лук, обладающий мягким и сладким вкусом)
- 1/2 ч.л. лимонного сока или белого винного уксуса (яблочный тоже подойдет)
- 1/2 ст.л. оливкового масла

Подготовить продукты. что нужно почистить.



Все ингредиенты нарезать мелким кубиком и сложить в миску.



Добавить масло и лимонный сок (или уксус), хорошенько перемешать.



Отправить в холодильник хотя бы на полчаса, накрыв пищевой пленкой, тогда все вкусы и ароматы перемешаются. Я не добавляю соль, она здесь, на мой взгляд, ни к чему. Когда ваша рыба или птица будет готова, просто добавить сальсу на тарелку.



Если у вас гости, то можно можно поставить миску с сальсой на стол, чтобы каждый мог положить себе столько, сколько хочет.



Я обожаю подобные соусы из-за того, что помимо своей основной функции соуса, они еще могут выступать в качестве гарнира. Это очень вкусно и удобно.



Приятного аппетита!