

Meksicki sos



Sastojci

Potrebno je:

- 1 osrednji paradajz (oljušten, iseckan)
- 1 osrednji crni luk (tanko iseckan)
- 2 kašike isecenog svežeg korijandera
- 2 kašike soka od limuna
- 2 kašicice izrendane limunove kore

Priprema

Dobro izmešati sve sastojke u posudi srednje velicine. Pokriti i ohladiti u frižideru.

Služiti kao dodatak uz meksicku pitu sa mesom, fil za takos, umotano u tortilju za buritos ili kao osvežavajući umak sa mesom, piletinom ili morskim plodovima.

Napomena: Najbolje je kada se služi sveže, mada može da se sacuva, pokriveno u frižideru do 2 dana.