Citronová salsa

Kategorie: Ostatní

Autor: adminrecepty

Suroviny

- Citron - nakrájený na kostičky bez kůry a pecek 0.5 ks
- Citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- Cibule červená - nakrájená nadrobno 1 hrst
- Olivový olej extra panenský 3 lžíce
- Petrželka - nasekaná 2 lžíce
- Máta peprná - nasekaná 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Španělsko

Postup:

Půlku citronu nakrájíme na malé kostičky bez kůry a pecek. Vymačkáme šťávu z půlky citronu. Petrželku a mátu nasekáme. Přidáme hrst červené cibule nakrájené nadrobno. Všechny suroviny dáme do mísy, přidáme extra panenský olivový olej a promícháme.