




## Sos miętowy po indonezyjsku

 FAMILY

Polecane na: [sosy](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 6 porcji

### Składniki:

mięta świeża siekana - 10 g  
pomidory malinowe - 2 szt.  
czosnek ząbki - 2 szt.  
sok z cytryny - 2 łyżeczka

kolendra mielona - - szczypta  
pieprz cayenne - - szczypta  
sól i pieprz - - do smaku  
cukier - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Liście mięty umyć i drobno posiekać. Czosnek przecisnąć przez praskę, cebulę obrać i posiekać. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć nasiona. Wszystkie składniki zmiksować, na końcu dodać sok z cytryny i doprawić.

Sos można przechowywać w lodówce. Podajemy do sałatek z buraczkami, fasolą i ziemniakami.