

Szaszłyki wieprzowe z salsą z mango i pomidorów

Szaszłyki wieprzowe z salsą z mango i pomidorów

Soczyste kawałki połówkowej wieprzowej, przyprawione pikantną mieszanką Cajun i sosem Worcester, nabite na patyczki i perfekcyjnie grillowane. To klasyka w nowym, egzotycznym wydaniu! Nasze szaszłyki wieprzowe zyskują wyjątkowy charakter dzięki towarzyszącej im świeżej salsie z mango i pomidorów. Słodycz dojrzałego mango idealnie równoważy się z kwaskowatością pomidorów i orzeźwiającym aromatem limonki. Dodatek kolendry wprowadza nutę świeżości, która doskonale komponuje się z delikatnym mięsem.

Przygotowanie jest proste – wystarczy pokroić mięso w równe kostki, zamarynować w aromatycznych przyprawach, a następnie grillować lub smażyć do uzyskania idealnej soczystości. Salsa przygotowana z drobno posiekanych składników stanowi nie tylko kolorowy dodatek, ale przede wszystkim eksplozję smaków, która przeniesie Cię w kulinarną podróż do egzotycznych krain.

Dla kogo?

Idealne dla miłośników potraw z grilla, którzy nie chcą czekać na sezon letni. Te szaszłyki równie doskonale smakują przygotowane na patelni, co sprawia, że możesz cieszyć się ich smakiem przez cały rok.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się zarówno jako sycący obiad dla rodziny, lekka kolacja, jak i efektowna przekąska na spotkanie ze znajomymi. Kolorowa salsa dodaje daniu uroku, który zachwyci każdego

gościa.

Czy wiesz, że?

Mango, choć kojarzone głównie z deserami, doskonale sprawdza się w daniach wytrawnych. Jego naturalny słodki smak tworzy fascynujący kontrast z pikantnymi przyprawami i mięsnymi potrawami.

Dla urozmaicenia

Jeśli preferujesz drób, możesz z powodzeniem zastąpić polędwiczkę wieprzową kawałkami piersi z kurczaka. Salsa z mango i pomidorów równie doskonale komponuje się z delikatnym mięsem drobiowym.