

# Orientalny sos mango



## Składniki

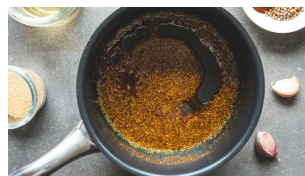
1 dojrzałe mango  
2 ząbki czosnku  
1/2 łyżeczki imbiru  
1/2 łyżeczki chili  
1/2 łyżeczki ziaren  
kolendry  
1/2 łyżeczki kurkumy  
2 łyżki oliwy z oliwek  
1 łyżeczka cukru  
trzciniowego  
1/4 szklanki octu  
winnego lub ryżowego

## Opis wykonania

Sos mango to świetna propozycja dla miłośników orientalnych smaków. Znajdziesz tu przyprawy takie jak chili, imbir, kurkumę i kolendrę, a wszystko to lekko złagodzone smakiem soczystego, słodkiego mango.



Mango obierz i pokrój na mniejsze kawałki. W pojemniku blendera umieść wszystkie przyprawy i czosnek, zmiksuj.



W garnku rozgrzej oliwę z oliwek i dodaj zmiksowane składniki. Podsmaż 1-2 minuty na małym ogniu.



Dodaj ocet i cukier. Dokładnie wymieszaj. Kiedy cukier się rozpuści dodaj pokrojone mango i gotuj przez około 5-7 minut, aż owoc się rozpadnie i powstanie gęsty sos.