

Wstęp

Chimichurri to surowy sos pochodzenia argentyńskiego, używany zarówno jako składnik gotowania, jak i jako przyprawa stołowa do grillowanego mięsa. Znajdujący się w kuchni argentyńskiej, paragwajskiej i urugwajskiej sos występuje w wersji zielonej i czerwonej.

Lista zakupów

1. Oregano - 200 g
2. Kolendra - 200 g
3. 2 ząbki czosnku, drobno pokrojone
4. Szalotka marynowana w soku z limonki i soli - 100 g
5. Chili czerwone - 1 szt, wg uznania
6. Czerwona papryka pieczona - 1 szt (obrana ze skórki i pokrojona w drobną kostkę)
7. 2 awokado (pokrojone w drobną kostkę)
8. Olej - 100 ml
9. Oliwa - 100 ml
10. Sok z limonki - 30 ml
11. Sól - wg uznania

Smacznego!