



KOFTA Z SALSĄ POMIDOROWĄ

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie kofty Z Gruntu Dobre
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 1 zielona papryka
- 1 mała czerwona cebula
- 1 papryczka chili
- 1 łyżka soku z limonki
- szczypta kuminu
- kolendra
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidorki pokroić na połówki, a paprykę i cebulę w kostkę.
2. Z chili usunąć pestki i również pokroić w kostkę. Warzywa przełożyć do miski, dodać sok z limonki, kumin i posiekaną kolendrę. Doprawić solą, pieprzem i wymieszać całość.
3. Podawać z grillowaną koftą.