
SURÓWKA Z KABACZKÓW

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1165 razy.

30 dag kabaczka
10 dag białych porzeczek
4 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku
ocet owocowy
sól
pieprz
1/2 szklanki jogurtu

Kabaczek umyć , obrać , przekrajać wzdłuż, wydrążyć , usuwając nasiona razem z luźnym miąższem. Porzeczkę umyć , oberwać z szypulek, przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z jogurtem. Przyprawić do smaku octem owocowym, solą i pieprzem, wymieszać , z posiekanym koperkiem. Kabaczek pokrajać w cienki makaronik lub utrzeć na tarce z dużymi otworami. Wymieszać z przygotowanym sosem. Wyłożyć na salaterkę. Smak surówki można zaostriżyć , dodając drobno posiekany ząbek czosnku. Podawać do potraw mięsnych, rybnych i z jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD