
Sałatka z gotowanych ogórków

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Kuchnia indyjska

2 średnie świeże ogórki, obrane, pokrajane w grube plastry

1/2 szklanki wody

1 mała cebula drobno posiekana

1 drobno posiekany ząbek czosnku

1 świeża papryka drobno posiekana (dowolnie);

1/4 łyżeczki imbiru (dowolnie) szczypta chilli

1/4 łyżeczki soli

2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

2 łyżki soku z cytryny lub 1 łyżeczka octu

(6 proc) z 1 łyżką wody.

1. Ogórki gotować w wodzie około 10 min., aż będą miękkie, osączyć .

2. Cebulę, czosnek, paprykę i ugotowany ogórek posiekać na jednolitą masę.

3. Włożyć posiekane jarzyny do miseczki, dodać imbir, chilli, sól, oliwę, sok z cytryny lub ocet z wodą.

Wszystko dokładnie wymieszać .

4. Wstawić pod przykryciem do lodówki na 2 godz.

5. Ochłodzić i podawać z indyjskimi lub pakistańskimi potrawami mięsnymi lub do pieczystego.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD