
Pikantna sałatka owocowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

Kuchnia indyjska

114 kg śliwek

1 kg obranych jabłek

1 kg obranych gruszek

10 dkg czerwonych czereśni

10 dkg białych czereśni

10 dkg winogron

3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru

2 łyżeczki cukru

1/4-112 łyżeczki chlli

1/4 łyżeczki słodkiej papryki

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka imbiru (dowolnie)

1 łyżeczka garam masła

Uwaga: owoce nie powinny być zbyt dojrzałe.

1. Z jabłek i gruszek usunąć gniazdka nasienne, ze śliwek, czereśni i winogron - pestki
 2. Jabłka i gruszki pokrajać w grubą kostkę, śliwki przepołówić .
 3. Owoce lekko posiekać , wymieszać .
 4. Włożyć do salaterki, skropić sokiem z cytryny lub rabarbaru, dokładnie wymieszać .
 5. Cukrem z przyprawami posypać owoce, lekko wymieszać .
 6. Wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę. Przed podaniem jeszcze raz lekko wymieszać .
 7. Sałatkę dobrze ochłodzoną podawać do potraw indyjskich i pakistańskich.
- Sałatkę tę można przyrządzić z innych sezonowych owoców.
Porcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD