
Sałatka ogórkowo-pomidorowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia indyjska

3 łyżki masła

2 średnie posiekane cebule

2 roztarte ząbki czosnku

1/4 łyżeczki chilli

1/2 łyżeczki imbiru

1 łyżeczka kurkumy (curcuma domestica)

1/4 łyżeczki cumin (cummin cyminum) lub szczypta kminku

2 obrane ogórki, pokrajane w cienkie plasterki

2 pomidory pokrajane w cienkie plasterki

1. Na patelni rozgrzać masło, dodać cebulę; czosnek, chilli, imbir, kurkumę, cumin lub kminek. Smażyć na małym ogniu przez 10 min., często mieszając.
 2. Smażone przyprawy, przełożyć do misek.
 3. Włożyć ogórki do jednego naczynia, a pomidory do drugiego. Lekko wymieszać każdą sałatkę.
 4. Odstawić na godzinę.
 5. Podawać do potraw indyjskich; pakistańskich lub do pieczonego mięsa, wędlin.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD