
Sałatka hinduska

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1330 razy.

Kuchnia indyjska

3 łyżki posiekanego świeżego imbiru lub 2 łyżeczki imbiru w proszku

1 mała cebula obrana, posiekana,

sok z 2 cytryn lub 4 łyżki octu (6 proc.) i 6 łyżek wody

1/2 łyżeczki soli

2 duże pomidory grubo posiekane

3 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

1 łyżka octu (6 proc.)

1. Cebulą wymieszać z imbirem, solą

i sokiem cytrynowym lub z octem i wodą.

2. Dodać do pomidorów, mieszając powoli wlewać oliwę z octem.

3. Przełożyć do słoika (twist) i pod przykryciem wstawić do lodówki na 2-3 godz.

4. Podawać ochłodzoną do potraw indyjskich.

Proporcje dla 2-3 osób

Do pomidorów można dodać obrane i grubo posiekane świeże ogórki, pokrajaną cykorię, paprykę lub ugotowany seler. Pomidory można zastąpić winnymi jabłkami lub gruszkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD