Sałatka hinduska

Dodano: 2010-01-01 17:31:10
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1510 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 wiewać 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.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD