
Sałatka z gotowanych ogórków

Dodano: 2010-01-01 17:31:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1146 razy.

Kuchnia indyjska

2 średnia 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 chili

1 /4 łyżeczki soli

2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

2 łyżki soku z cytryny lub 1 łyżeczka octu (6 %) z 1 łyżką wody

Ogórki gotować w wodzie przez około 10 min., aż będą miękkie, osączyć. Cebulę, czosnek, paprykę i ugotowane ogórki posiekać na jednolitą masę. Włożyć posiekane jarzyny do miseczki, dodać imbir, chili, sól, oliwę, sok z cytryny lub ocet z wodą. Wszystko dokładnie wymieszać. Wstawić pod przykryciem do lodówki na 2 godz.

Podawać dobrze ochłodzone z indyjskimi lub pakistańskimi potrawami mięsnymi lub do pieczystego.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD