Sałatka z gotowanych ogórków

Dodano: 2010-01-01 17:31:11
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1323 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 wodzić 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD