
Pikantna sałatka owocowa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1251 razy.

Kuchnia indyjska

1/4 kg śliwek

1/4 kg obranych jabłek

1/4 kg obranych gruszek

10 dkg czerwonych czereśni

10 dkg białych czereśni

10 dkg winogron

3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru

2 łyżki cukru

1/4 - 1/2 łyżeczki chili

1/4 łyżeczki słodkiej papryki

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka imbiru

1 łyżeczka garam masala

Z jabłek i gruszek usunąć gniazdka nasienne, ze śliwek, czereśni i winogron pestki. Jabłka i gruszki pokrajać w grubą kostkę, śliwki przepołówić. Owoce posiekać, lekko wymieszać. Włożyć do salaterki, skropić sokiem z cytryny lub rabarbaru, dokładnie wymieszać. Cukrem z przyprawami posypać owoce, lekko wymieszać. Wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę. Przed podaniem jeszcze raz lekko wymieszać. Sałatkę dobrze ochłodzoną podawać do potraw indyjskich i pakistańskich. Sałatkę można przyrządzić z innych sezonowych owoców.

Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD