
Sałatka z ogórków i ziemniaków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

Kuchnia indyjska

1 średni obrany świeży ogórek

1 średni pomidor

1 mały ziemniak

1 szklanka jogurtu lub zsiadłego mleka

sól i pieprz do smaku

sproszkowana papryka

szczypta cumin lub kminku

Ziemniak wyszorować , ugotować w łupinie, przestudzić , obrać i pokrajać w kostkę. Ogórek przekroić wzdłuż, usunąć nasiona, pokrajać w małą kostkę, tak samo pokrajać pomidory. Wymieszać pokrajane w kostkę ogórki i pomidory, odstawić na 10 min., odlać nadmiar soku. Do jogurtu dodać sól, pieprz i cumin lub kminek.

Jarzyzny połączyć jogurtem z przyprawami, wymieszać . Wstawić pod przykryciem do lodówki na 1-2 godz.

Sałatkę podawać bardzo zimną posypaną papryką, jako dodatek do curry lub potraw indyjskich i pakistańskich.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD