
Sałatka ananasowa ostro-słodka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1208 razy.

Kuchnia indonezyjska

1 mała puszka ananasa w kostkach lub 1/4 kg obranych jabłek ewentualnie dyni pokrajanej w grubą kostkę

1 łyżka oleju jadalnego

1/2 małej cebuli pokrajanej w cienkie talarki

1 strąk świeżego pieprzu tureckiego pokrajany w skośne paski lub 1/4 łyżeczki ostrej papryki ewentualnie chilli

1/2 łyżeczki cynamonu

1/4 szklanki soku ananasowego lub 3 łyżki cukru z 1/4 szklanki wody i 1 łyżeczka octu

Cebulę i pieprz turecki smażyć na rozgrzanym oleju przez 2 min. (chili lub paprykę dodać na 15 sek. przed zakończeniem smażenia). Dodać pozostałe składniki, dusić przez 10 min., (jabłka lub dynię dusić przez 5 min.).

Proporcje dla 3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD