
Indonezyjska salatka owocowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2365 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 mango,

1 papaja,

8 sliwek,

4 kiwi,

100 g czarnych czeresni.

Sos:

1 lyzka pasty krewetkowej,

1 lyzka sosu winegret,

1 lyzka pasty tamaryndowej,

1 mala papryczka chilli,

120 g brazowego cukru,

sol.

1. Wszystkie owoce dokladnie umyc. Mango, kiwi i papaje obrac. Z owocow usunac

pestki. Duzo owoce pokroic na kawalki.

2. Papryczke chilliumyc pod biezaca zimna woda. Przeciac, usunac gniazdo nasienne i nasiona. Drobno posiekac.

3. Przygotowac sos: w garnku rozgrzac paste krewetkowa. Dodac cukier, winegret,

paste tamaryndowa, papryczke chilli i odrobine soli. Gotowac na srednim ogniu 2-3 min., a nastepnie zmiksowac.

4. W duzej salaterce wymieszac pokrojone owoce, polac sosem i od razu podawac.

5. Salatke mozna zrobic rowniez z innych owocow, jak: guawa, gruszki, jablka,

mirabelki itp.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)