

---

# Indonezyjska salatka owocowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2295 razy.

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

1 mango,

1 papaja,

8 sliwek,

4 kiwi,

100 g czarnych czeresni.

Sos:

1 łyżka pasty krewetkowej,

1 łyżka sosu winegret,

1 łyżka pasty tamaryndowej,

1 mała papryczka chilli,

120 g brazowego cukru,

sol.

1. Wszystkie owoce dokładnie umyc. Mango, kiwi i papaje obrac. Z owoców usunąć

pestki. Duże owoce pokroić na kawałki.

2. Papryczkę chilli umyć pod bieżącą zimną wodą. Przeciąć, usunąć gniazdo nasienne i nasiona. Drobno posiekać.

3. Przygotować sos: w garnku rozgrzać pastę krewetkową. Dodać cukier, winegret,

pastę tamaryndową, papryczkę chilli i odrobinę soli. Gotować na średnim ogniu 2-3 min., a następnie zmiksować.

4. W dużej salaterce wymieszać pokrojone owoce, polać sosem i od razu podawać.

5. Salatke można zrobić również z innych owoców, jak: guawa, gruszki, jabłka,

mirabelki itp.

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

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