Raita ogórkowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1908 razy.

Ogórkom (4 sztuki) obcinam oba końce, obieram je i przekrawam wzdłuż. Usuwam pestki za pomocą łyżki. Wydrążone ogórki posypuję dość obficie solą i odstawiam na kwadrans (chodzi o to, aby sól wyciągnęła z ogórków wodę, dzięki czemu staną się bardziej chrupkie). Rozdrabniam ogórki na najgrubszej tarce, wyciskam sok ręką i zlewam. Siekam kilka listków świeżej mięty (nie musi być bardzo drobno) i dorzucam do ogórków. Wlewam ok. 100 g jogurtu, który musi być gęsty, mieszam, solę i pieprzę do smaku. Gdy jogurt jest zbyt rzadki, zagęszczam go w następujący sposób: sito wykładam szmatką (lnianą lub bawełnianą), wylewam na nią jogurt

i czekam około godziny (lub dłużej), aż wysączy się część wody.

Raitę je się łyżką. Podaję ją jako samodzielną przekąskę lub jako dodatek do ostrych dań.