

---

# Nadzienie z jarzyn (do naleśników)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2035 razy.

Czas przygotow. 20 min.

2 ugotowane kartofle pokrojone w plasterki,  
1 maly ugotowany kalafior (tylko rozyczki),  
2 lyzki ugotowanego zielonego groszku,  
1 lyzka swiezo startego imbiru,  
1 cebula drobno posiekana,  
1 zabek czosnku drobno posiekany,  
2 lyzki kolendry drobno pokrojonej lub zielonej pietruszki,  
1/2 lyzeczki chilli,  
1 lyzka soku cytrynowego,  
1 lyzeczka garam masala,  
1 lyzeczka cukru,  
2 lyzki oleju,  
sol, pieprz.

1. Na patelni rozgrzac olej, wlozyc cebule z czosnkiem, smazyc 3 min. Dodac imbir, groszek, kartofle i kalafior. Smazyc nastepne 3 min. Dodac posiekane

ziola, przyprawy, sok cytrynowy, sol i pieprz. Wymieszac, zdjac z ognia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 60.

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