
Nadzienie z jarzyn (do naleśników)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2050 razy.

Czas przygotow. 20 min.

2 ugotowane kartofle pokrojone w plasterki,
1 mały ugotowany kalafior (tylko rozyczki),
2 łyżki ugotowanego zielonego groszku,
1 łyżka świeżo startego imbiru,
1 cebula drobno posiekana,
1 ząbek czosnku drobno posiekany,
2 łyżki kolendry drobno pokrojonej lub zielonej pietruszki,
1/2 łyżeczki chilli,
1 łyżka soku cytrynowego,
1 łyżeczka garam masala,
1 łyżeczka cukru,
2 łyżki oleju,
sol, pieprz.

1. Na patelni rozgrzać olej, włożyć cebule z czosnkiem, smażyć 3 min. Dodac imbir, groszek, kartofle i kalafior. Smażyć następne 3 min. Dodac posiekane

ziola, przyprawy, sok cytrynowy, sol i pieprz. Wymieszać, zdjąć z ognia.

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

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