
Raita z kabaczkciem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3381 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1/2 kg kabaczka,

3,5 dl jogurtu,

1 mala cebula,

2 zabki czosnku,

1/2 lyzeczki chilli,

1/2 lyzeczki garam masala,

nac pietruszki,

sol do smaku.

1. Z obranego kabaczka usunac srodek nasienny, pokroic w kostke.
2. Gotowac w osolonej wodzie nie dluzej niz 5 min., aby zachowal jedrnosc. Odcedzic i ostudzic.
3. Jogurt dobrze roztrzepac z sola. Dodac kawalki kabaczka, bardzo drobno posiekana cebule i czosnek, wymieszac.
4. Raite przelac do malych miseczek, posypac z wierzchu garam masala i chilli.
5. Wlozyc do lodowki na 40 min.
6. Podawac jako dodatek do dania glownego, po przybraniu nacia pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 80.

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