
Raita z ogorkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3894 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

2 male ogorki,

500 ml jogurtu,

1 zielona papryczka chilli,

1/2 łyżeczki papryki słodkiej,

1/2 łyżeczki garam masala,

sol do smaku.

1. Ogorki obrać i pokroić w drobna kostkę. Posolic i odstawić na godzinę, aby zmiekły. Po tym czasie odlać płyn, który puszcza ogorki.
2. Posiekać paprykę.
3. Jogurt dokładnie wymieszać z solą. Dodać paprykę i ogorki.
4. Przebrać raitę do małych miseczek, posypać z wierzchu garam masala i chilli. Odstawić do lodówki na 40 min.
5. Podawać schłodzona jako dodatek do dania głównego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 78.

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