
Salatka z pomidorów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5426 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 15 min.

500 g pomidorow,

100 g swiezego imbiru,

1 duza cebula,

sok z 2 cytryn,

2 lyzeczki soli,

3 lyzki oliwy z oliwek,

1 lyzeczka garam masala.

1. Obrany imbir pokroic w cienkie paseczki. Dodac cienko pokrojona cebule, sok

cytrynowy i sol. Dobrze wymieszac.

2. Sparzyc pomidory, obrac ze skorki i pokroic w plastry. Dodac cebule z imbirem, oliwe, wymieszac. Posypac z wierzchu garam masala.

3. Podawac dobrze schlodzone, prosto z lodowki, do pikantnych dan.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 58.

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