

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/2117>

Salatka z gotowanych ogórków

ID przepisu: 2117 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/2117>

Kraj pochodzenia: Kuchnia indyjska

Składniki:

2 średnie świeże ogórki, obrane, pokrajane w grube plastry
~ szklanki wody
1 mała cebula drobno posiekana
1 drobno posiekany ząbek czosnku
1 świeża papryka drobno posiekana (dowolnie);
1/4 łyżeczki imbiru (dowolnie) szczypta chlli
1/4 łyżeczki soli
2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego
2 łyżki soku z cytryny lub 1 łyżeczka octu
(6 proc) z 1 łyżką wody.

1. Ogórki gotować w wodzie około 10 min., aż będą miękkie, osączyć.
 2. Cebulę, czosnek, paprykę i ugotowany ogórek posiekać na jednolitą masę.
 3. Włożyć posiekane jarzyny do miseczki, dodać imbir, chlli, sól, oliwę, sok z cytryny lub ocet z wodą. Wszystko dokładnie wymieszać.
 4. Wstawić pod przykryciem do lodówki na 2 godz.
 5. Ochłodzić i podawać z indyjskimi lub pakistańskimi potrawami mięsnymi lub do pieczystego.
- Proporcje dla 2-3 osób

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1313