

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/2134>

Pikantna sałatka owocowa

ID przepisu: 2134 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/2134>

Kraj pochodzenia: Kuchnia indyjska

Składniki:

114 kg śliwek
1 kg obranych jabłek
1 kg obranych gruszek
10 dkg czerwonych czereśni
10 dkg białych czereśni
10 dkg winogron
3 łyżki soku z cytryny lub rabarbaru
2 łyżeczki cukru
1/4-112 łyżeczki chlli
1/4 łyżeczki słodkiej papryki
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka imbiru (dowolnie)
1 łyżeczka garam masła

Uwaga:

owoce nie powinny być zbyt dojrzałe.

1. Z jabłek i gruszek usunąć gniazdka nasienne, ze śliwek, czereśni i winogron - pestki
 2. Jabłka i gruszki pokrajać w grubą kostkę, śliwki przepołować.
 3. Owoce lekko posiekać, wymieszać.
 4. Włożyć do salaterki, skropić sokiem z cytryny lub rabarbaru, dokładnie wymieszać.
 5. Cukrem z przyprawami posypać owoce, lekko wymieszać.
 6. Wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę. Przed podaniem jeszcze raz lekko wymieszać.
 7. Sałatkę dobrze ochłodzoną podawać do potraw indyjskich i pakistańskich.
- Sałatkę tę można przyrządzić z innych sezonowych owoców.

Proporcje dla 4-6 osób

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1178