

Raita z ogórkiem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Raita z ogórkiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 małe ogórki -
- 500 ml jogurtu -
- 1 zielona papryczki chilli -
- 1/2 łyżeczki papryki słodkiej -
- 1/2 łyżeczki garam masala -
- sól do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki obieramy i kroimy w drobną kostkę. Solimy i odstawiamy na godzinę, aby zmiękły. Po tym czasie odlewamy płyn, który puszcza ogórki. Siekamy paprykę. Jogurt dokładnie mieszamy z solą. Dodajemy paprykę i ogórki. Przelewamy raitę do małych miseczek, posypujemy z wierzchu garam masala i chilli. Odstawiamy do lodówki na 40 min. Podajemy schłodzona jako dodatek do dania głównego.

Smacznego!

