

Cetrioli Piccanti (2)

Spolverate il cetriolo con il sale e lasciatelo riposare per un'ora. Scolate il liquido prodotto e aggiungete il cetriolo allo yogurth insieme ai peperoncini. Disporre su un piatto e cospargere di chili e garam masala.

Ingredienti

1 Cetriolo Pelato Tagliato A Pezzetti
400 G Yogurth
Sale
2 Peperoncini Verdi Tagliati A Pezzetti
1 Cucchiaino Chili In Polvere
1 Cucchiaino Garam Masala

Note

Luogo: India.