



Azjatycka sałatka dyniowa

🕒 15–20 Min   

Przygotowanie

- 1 Użyj tłuczka i moździerza, aby rozgnieść chili, ziarna pieprzu i nasiona kolendry, a następnie dodaj cynamon i sól.
- 2 Użyj krajalnicy do parmezanu, aby zetrzeć dynię lub drobno ją pokroić. Następnie podsmaż pokruszone przyprawy na patelni z oliwą z oliwek. Dodaj dynię i smaź całość.
- 3 Przygotowanie sosu: Zmieszaj sok i skórkę z limonki z oliwą z oliwek, olejem sezamowym i sosem sojowym. Drobno posiekaj czosnek, szalotkę i małą czerwoną papryczkę chili. Dodaj cukier i pieprzu cayenne, całość dokładnie wymieszaj.
- 4 Jeszcze ciepłą dynię polej sosem, ozdób świeżymi liśćmi kolendry i podawaj.

Składniki - Ilość osób: 2

🍷 = Kotányi Produkty

0.5 kg	Dynia piżmowa
2 szt	Szalotka
1 szt	Ząbek czosnku
2 szt	Organiczna limonka
1	Garść świeżej kolendry
1 szt	Czerwone chili świeże
1 łyżeczka	Brązowy cukier
	Oliwa z oliwek
	Olej sezamowy
	Sos sojowy
1 łyżeczka	🍷 Kolendra cała
1 młynek	🍷 Chili mieszanka przypraw
1 szczypta	🍷 Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	🍷 Pieprz Kolorowy ziarnisty
0.5 łyżeczka	🍷 Cynamon mielony
1 łyżeczka	🍷 Pieprz Cayenne mielony

