

Surinamska salata-goedangan

Vrijeme pripreme: 40 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

grah 250 g

Jogurt 1 šalica

Jaja kokošja 2 komada

čili papričica 1 komada

biljne masti kakaov maslac 1 šalica

svi začini korijander 1 žličica

kupus 1 glavica

Priprema:

1. umutite kokosovu kremu i jogurt.
 2. umješajte mljeveni čili, šećer, korijander, sok od limete i sol.
 3. ohladite dok ne bude spremno za posluživanje
- kupus narežite na tanke trakice.
4. pripremite veliku zdjelu hladne vode, zasolite je i stavite da zakipi.
 5. dodajte kupus i klice graha u kipuću vodu i kuhajte oko 2 min, ocjedite ga i properite u hladnoj vodi.
 6. u novi lonac stavite vodu i kuhajte grah oko 5 min, ocjedite grah i dodajte u zdjelu hladnu vodu.
 7. kuhano povrće ocjedite.

Posluživanje:

Na pladnju poslužite povrće sa kriškama tvrdo kuhanog jaja i krastavcima

Savjet:

Poslužite sa preljevom sa strane