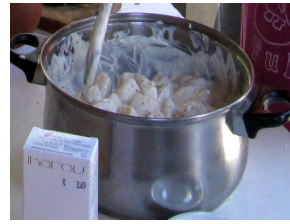


КАРТОФЕНА РАЙТА



Продукти:

- сварени картофи 1 кг
- ГХИ

Подправки:

- 1 ч.л. синапено семе
- 1 ч.л. смлян кориандър
- ¼ смлян черен пипер
- **За млечната смес:** 1 кофичка кисело мляко
- 1 кофичка (200 гр.) заквасена сметана
- 1 ч.л. лимонов сок

Начин на приготвяне:

1. Нарязваме сварените картофи на кубчета около 2 см.
2. Заливаме картофите с млечната смес. Посоляваме и разбъркваме.
3. В „чонг“ (джезве) слагаме гхи и запържваме синапеното семе. Дръпваме от огъня и намаляваме температурата, слагаме смлените подправки за 5-8 секунди. Поръсваме запържените подправки върху картофите и ги оставяме така да престоят около 30 мин. до 1 час преди да поднесем.