

SALSE E SUGHI

Salsa pokara allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

YOGURT 1 tazza
AGLIO 1 spicchio
ZENZERO FRESCO grattugiato - 2 cm
PEPERONCINI VERDI sotto aceto -
WURSTEL 2

Salsa pokara allo yogurt

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la salsa pokara allo yogurt, munitevi di un mortaio. Sbucciate uno spicchio d'aglio, tagliatelo a pezzettini e mettetelo nel mortaio.



- 2 Pulite un pezzettino di radice di zenzero fresco e grattugiate la radice, facendo ricadere la radice grattugiata direttamente all'interno del mortaio con l'aglio.



- 3 A questo punto pestate bene il tutto, formando così un unico composto bene amalgamato.



- 4 Raccogliete in un contenitore lo yogurt e aggiungete nel contenitore il pesto di zenzero e aglio.

Mescolate bene la salsa in maniera da amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro.



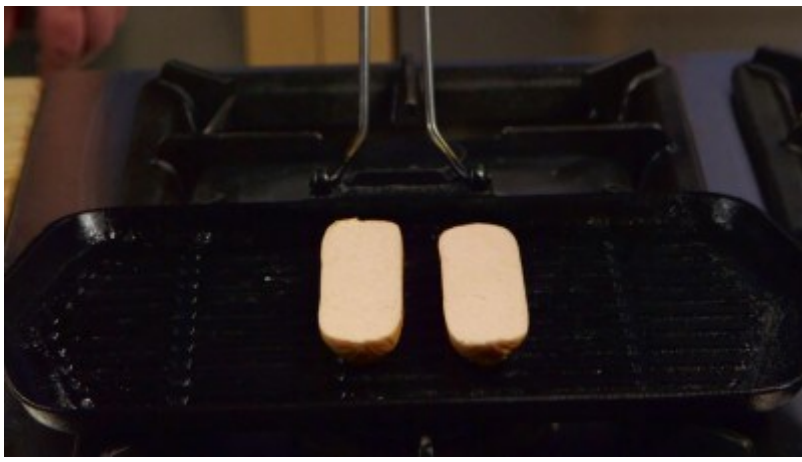


- 5** Per dare maggiore sapore e gusto alla salsa, prendete e tagliate a pezzettini dei peperoncini verdi sotto aceto.

Unite i peperoncini alla salsa e mescolate bene il tutto.



- 6** Scaldate bene una piastra sul fuoco. Prendete dei wurstel divideteli a metà e metteteli a cuocere sulla piastra calda, prima da un lato poi dall'altro.



7 Una volta che i wurstel avranno raggiunto il grado di cottura desiderato serviteli con la salsa pokara allo yogurt.



