



# Raita z kabaczkiem

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- kabaczek lub bakłażan - 500 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr**
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 350 mililitrów
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć kabaczki lub bakłażana z końcówek, po czym pokroić w kostkę. Gotuj przez około 5 minut w osolonej wodzie. Odcedź i ostudź.
2. Posiekaj drobno czosnek i cebulę. Jogurt wymieszaj z Sosem sałatkowym czosnkowym Knorr, dodaj kawałki kabaczka, cebulę, czosnek i wymieszaj.
3. Raitę przelej do małych miseczek, posyp garam masalą i chilli. Włóż do lodówki na 40 minut. Przybierz natką pietruszki i podawaj jako dodatek do dania głównego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)