



Liongia da curry picanta

Ingrediencias:

	1/4 l.	Coca Cola
	90 g.	buglia da maila
1 tschadun grond		curry
	pauc	tabasco
1 tschadun grond		sosa da Wortchester
	250 g.	ketschup
	1/2	oranscha (suc)
	3	liongias da curry
	20 g.	sunscha

Laschar buglir la Coca Cola en ina chazzetta senza viertgel durant 8 fin 10 minutas, fin ch'i resta ca. 50 ml concentrat. Reducir la temperatura e maschadar la buglia da maila cun in sbattin. Aggiuntar in tschadun grond da curry, in mez tschadun pitschen tabasco ed in tschadun grond sosa da Wortchester. Il gust picant po vegnir definì tenor agen plaschair. Maschadar tut cun il ketschup e derscher tiers ca. 3 tschaduns gronds dal suc d'oranscha.

Brassar las liongias entiramain en la sunscha (però na betg memia chaud) durant ca. 10 minutas. Durant quest temp adina puspè volver la liongia per ch'ella survegni ina bella color brina. Suenter tagliar la liongia en rudellas magari grossas, cuvrir ellas cun la sosa e springir cun pulvra da curry.

Ins po servir questas liongias da curry cun ina purziun pommes-frites.
