

---

# Kotleciki z żółtego grochu

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1008 razy.

Kuchnia indyjska

1 szklanka żółtego grochu

1 roztarty ząbek czosnku

4 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

1/2 łyżki imbiru

1/2 łyżeczki soli

1 liść laurowy zmielony

1 łyżeczki cumin lub 1/3 łyżeczki kminku

1 jajo roztrzepane

sklarowane masło ghee

Groch przebrać ; wyplukać , zalać wodą na noc. Odcedzić . Wlać tyle wody, aby przykrywała groch, gotować do miękkości na małym ogniu około 2 godz. W razie potrzeby dolewać wodę. Osączyć , zemleć w maszynce. Do grochu puree dodać czosnek, zieloną pietruszkę, imbir, sól, liść laurowy; cumin lub kminek i jajo.

Wszystko dokładnie wymieszać . Formować małe kotleciki, smażyć na mocno rozgrzanym sklarowanym maśle. Zrumienić z obu stron. Podawać z sałatką z ogórka - RAITA i chlebkiem indyjskim lub ze świeżym białym pieczywem.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD