

---

# Kotleciki z baraniny lub wołowiny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1117 razy.

Kuchnia pakistańska

Przepis oryginalny

1/2 kg mielonej baraniny lub wołowiny  
2 łyżki żółtego grochu  
1 /4 łyżeczki soli  
1/2 łyżeczki mielonej kolendry  
1/2 łyżeczki mielonego cumin  
1 roztarty ząbek czosnku  
1 mała cebula drobno posiekana  
1/2 łyżeczki posiekanej mięty  
1/2 łyżeczki drobno posiekanego korzenia imbiru  
ghee - sklarowane masło do smażenia-

1. Przebrany, dokładnie opłukany groch namoczyć w wodzie na kilka godzin.
2. Do rondla włożyć osączony groch, mięso, przyprawy, jarzyny i miętę, wlać tyle wody, aby przykrywała składniki i wymieszać . Zagotować i dusić na małym ogniu, aż woda zupełnie wyparuje. Ostudzić .
3. Masę zemleć dwa razy w maszynce.
4. Formować okrągłe placki-kotleciki, grubości centymetra.
5. Ostrożnie obracając, smażyć z obu stron na rozgrzanym maśle, na złoty kolor. Proporcje dla 4 osób

Przepis w naszej kuchni

1/4 kg mielonego mięsa  
1 mała posiekana cebula  
1 łyżka grochu żółtego lub grochu puree  
1 ząbek czosnku  
1 /4 łyżeczki imbiru  
1/4 łyżeczki mielonego kminku (dowolnie)  
1 łyżeczka mielonej kolendry  
1 /2 łyżeczki czarnego pieprzu  
1 jajo roztrzepane  
sól do smaku  
olej do smażenia

- 1: Groch przebrać , opłukać i namoczyć w wodzie na kilka godzin (np. na noc).
2. Do rondla włożyć mięso i wszystkie składniki oprócz jaja. Wlać tyle wody, aby mięso było przykryte. Gotować na małym ogniu, aż woda wyparuje. Ostudzić .
3. Dodać jajo, dobrze wymieszać , zemleć dwa razy w maszynce.
4. Formować małe, okrągłe kotleciki, smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
5. Podawać z RAITĄ i CHAPPATI) lub z mizerią i ze świeżym białym pieczywem.  
Można smażyć mniejsze okrągłe , kotleciki i podawać z pikantnym ketchupem na zakąskę.  
Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD