Kotleciki z baraniny lub wołowiny

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1220 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 zloty 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 RAITAj 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

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD