
Jarzyny w cieście

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1317 razy.

Kuchnia indyjska

2/3 szklanki grochu puree

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

5 łyżka wody

1/4 łyżeczki mielonego kminku

1/4 łyżeczki przyprawy chwili lub ostrej papryki

1. łyżeczka soli

1/4 łyżeczki imbiru (dowolnie)

1/4 łyżeczki mielonej kolendry

1/2 szklanki drobno posiekanych ziemniaków

1/2 szklanki cebuli pokrajanej w cienkie piórka

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

olej do głębokiego smażenia

1. Do wymieszanego z sodą grochu puree wlewać wodę, jednocześnie ucierając, tak aby nie było grudek.

Ciasto powinno być gęste.

2. Stale ucierając, dodać przyprawy, dokładnie wymieszać z ziemniakami i cebulą.

3. Ciasto nabierać łyżką, drugą zaś zsuwać je do rozgrzanego oleju, smażyć na średnim ogniu na złoty kolor przez

8 min. Nie smażyć więcej niż 6-7 jednocześnie.

4. Wyjąć łyżką cedzakową, osączyć z oleju.

5. Podawać gorące z mizerią jako przystawkę.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD