
Pakora

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2810 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 srednia cebula,

1/4 cytryny,

3 dl jogurtu,

1 lyzeczka chilli,

150-175 g maki,

1/2 lyzeczki musztardy,

1 baklazan lub 100 g swiezych niewielkich lisci szpinaku,

olej roslinny.

1. Posiekac cebule i obrac ze skorki cytryne. Zmiksowac z jogurtem, chilli i musztarda do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Do otrzymanego plynu dosypywac make rozprawdzajac trzepaczka tak, aby otrzymac ciasto jak na nalezniki.
3. Krazki baklazana grubosci 4 mm (lub liscie szpinaku) maczac w ciescie i rzucac na dobrze rozgrzany olej. Smazyc az do zrumienienia.
4. Placuszki pakora usmazone z samego ciasta sluzą jako dodatek do innych potraw.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)