
Kofta curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2739 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

500 g mielonej wołowiny,

500 g siekanej cebuli,

2 pomidory,

6 ząbków czosnku,

25 g siekanej naci pietruszki,

1 jajko,

olej roślinny,

100 g masła,

2 łyżeczki soli,

1 łyżeczka chilli,

1 łyżeczka mielonego kminku,

1 łyżeczka garam masala,

2 łyżeczki słodkiej czerwonej papryki,

1 łyżeczka turmeriku,

50 g świeżego imbiru lub 1,5 łyżeczki sproszkowanego,

3 dl jogurtu.

1. Mieso przepuścić przez maszynkę z połową cebuli, czosnkiem i nacią pietruszki. Dodac jajko i dobrze wymieszać. Uformować pulpety (kofta) o średnicy 3

cm.

2. Silnie rozgrzać olej i smażyć pulpety ok. 2-2,5 min.

3. W rondlu rozgrzać masło, zrumienić w nim pozostałą cebulę. Dodac wszystkie

przyprawy i obrane ze skórki pomidory, na mniejszym ogniu podsmażyć 5 min.,

często mieszając.

4. Wrzucić pulpety i dusić pod przykryciem 30 min., uważając aby nie przywierały do dna rondla. W miarę potrzeby podlać niewielką ilością wody.

5. Po 30 min. dodac jogurt, wymieszać i dusić jeszcze 15 min.

6. Podawać z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 28.

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

