



Indyjskie kotleciki ziemniaczane, aloo tikki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Zetrzeć imbir, posiekać chilli, cebulę, czosnek, natkę kolendry i cebulę. Zeszklíč cebulę, czosnek i chilli na patelni. Nieobrane ziemniaki i marchew ugotować, ochłodzić i obrać. Rozgnieść tłuczkiem ziemniaki, pokroić marchew w kostkę, wsypać groch, imbir, warzywa z patelni, kmin, garam masala, natkę kolendry, cebulę i mąkę. Uzyskany farsz podzielić na porcje i formować niewielkie kulki (około 3-4 cm), spłaszczyć ręką, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni z rozgrzanym olejem aż do uzyskania złotego koloru.

Składniki:

- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 200 g zielonego groszku
- 1 cebula
- 1 papryczka chilli
- 2 łyżeczki garam masala
- 1 łyżeczka kminu
- kłącze imbiru (ok. 3 cm)
- 1 garść kolendry
- 2 łyżki bułki tartej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 4 cebule dymki
- 1 pęczek natki kolendry
- 3 ząbki czosnku