

Indyjskie placki warzywne



KROKUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

placki

cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
ziemniaki	2 szt
marchew	1 szt
cukinia	1/2 szt
jajka	2 szt
mąka	2 łyżki
kolendra mielona	1/2 łyżeczki
Kurkuma mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sól	do smaku
olej do smażenia	1-2 łyżki

sos

jogurt naturalny	1 szkl
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

czosnek

1 ząbek

koperek

1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę, ziemniaki, marchew i cukinie - ścieramy na tarce o grubych oczkach. Czosnek przeciskamy przez praszkę. Do warzyw dodajemy rozbełtane jajka, mąkę i przyprawę.
- KROK 2 Dokładnie mieszamy, odstawiamy na 30 minut.
- KROK 3 Na rozgrzanym oleju smażymy placki na złoty kolor.
- KROK 4 Usmażone placki odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

SOS:

Do jogurtu naturalnego dodajemy czosnek przeciśnięty przez praszkę, sok z cytryny, posiekany koperek i resztę przypraw (przyprawę, sok z cytryny i cukier dodajemy do własnego smaku). Mieszamy.

- KROK 5 Gotowe placki warzywne podajemy z sosem.

Smacznego!!!