

## kotleciki drobiowe w papierze ryżowym



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kuraczka</b>	500 g
<b>orzechy włoskie</b>	50 g
<b>papier ryżowy</b>	1 opakowanie
<b>czarne oliwki bez pestek</b>	8 g
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	
<b>Imbir mielony Prymat</b>	
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	
<b>Kolendra cała Prymat</b>	
<b>natka kolendry</b>	
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>sok z limonki</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- mięso mielimy, orzechy miazdźmy i prażymy na suchej patelni, dodajemy do mięsa,
- ziarenka kolendry miazdźmy, wsypujemy do mięsa, dodajemy sok z 1/2 limonki, sól, pieprz, paprykę, curry, imbir
- masę mieszamy,
- papier ryżowy moczymy chwilę w letniej wodzie, układamy porcjami masę na papierze i zwijamy w pakunki,
- smażymy na oleju, zabezpieczamy przed wystygnięciem,
- paprykę opiekamy nad gazem, wkładamy ją do torebki jednorazowej na kilka min,
- następnie zdejmujemy z papryki zwęgloną skórkę,
- paprykę, oliwki i świeżą kolendrę miksujemy, dodajemy sól, pieprz, paprykę i sok z 1/2 limonki, kotleciki podajemy z gotowym dipem