

Frykadelki indycze w sosie curry



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
rodzynki	2 łyżki
posiekane migdały	2 łyżki
jajko	1 sztuka
olej	2 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
śmietana kremówka	3/4 szklanki
mąka	1 łyżka
sól	- -
cukier	- -
rosół z kury Kucharek	2 szklanki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Natka pietruszki suszona Prymat	- -
indyk	50 dag
kajzerka	1 czerstwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulkę namoczyć, odcisnąć i przełożyć do miski z mięsem. Dodać jajko, obrane i posiekane cebule, połowę rodzynek, i 1/3 posiekanych migdałów. Mięso z dodatkami starannie wymieszać i przyprawić solą i pieprzem Prymat. Z masy uformować nieduże owalne kotlety. Obsmażyć je na rozgrzanym oleju i przełożyć do rondla. Oprószyć curry Prymat, dodać pozostałe rodzynki i migdały. Śmietanę wymieszać z mąką, rozprowadzić bulionem KUCHARZEK, doprawić curry Prymat i cukrem oraz solą i pieprzem Prymat. Wlać do frykadelek i dusić kilka minut na małym ogniu.

Przed podaniem posypać natką pietruszki. Podawać z ryżem, kuskusem lub makaronem i surówką.

