

Pikantne kotleciki z kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
czosnek	3 ząbki
imbir	1 cm
cebula	1
papryka czerwona	1/5
natka kolendry	
liście kafiru	3
pastą curry	1 łyżka (czerwona)
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski robota włóż czosnek, imbir, cebulę, pokrojoną drobno czerwoną paprykę, świeżą kolendrę, liście kafiru oraz pierś z kurczaka.

Całość dopraw czerwoną pastą curry i przyprawą curry.

Zblenduj wszystko na gładką masę i odstaw do lodówki na około 20 minut.

Z tak przygotowanej masy uformuj kotleciki po 40 g każdy i smaż na rozgrzanym oleju przez około 3 minuty z każdej strony.

Jeżeli masa klei się do rąk, namocz je w zimnej wodzie.

Kotleciki podawaj ze słodkim sosem chili i świeżą kolendrą.

