

Indická smažená cibule Bhajji



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

1864 kalorií , **3 g** cukrů , **153 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/indicka-smazena-cibule-bhajji>

Příprava

Všechny uvedené suroviny (kromě cibule a oleje) smícháme v misce tak, aby nám vzniklo hustší těstíčko. Necháme hodinu odpočinout.

Cibuli nakrájíme na plátky. Rozpálíme olej. Plátky cibule obalujeme v těstíčku a hned vkládáme do oleje, smažíme do zlatova. Osmaženou cibuli vyjmeme a necháme okapat na papírové utěrce nebo ubrousku, aby se přebytečný olej vsákl do papíru.

Indové ji podávají jako součást menu, ale hodí se jako příloha ke stejkům, salátům nebo jen samotná s nějakou Chutney omáčkou či jen jako chipsy.

Ingredience

- 4 cibule
- hladká mouka dle potřeby
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 2-2,5 dcl vody
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička garam masala
- 1 lžička chilli koření
- 1 lžička koriandru
- sůl dle chuti
- olej na osmažení

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

