



ПАКОРА С ЛУК И КАРТОФИ



8 броя

СЪСТАВКИ

1 голяма глава червен лук,
нарязана на едро
2 картофа, нарязани на
малки ½ см парчета
40 г пресни листа кориандър,
нарязани на ситно
1 малка зелена чушка чили,
нарязана на ситно
300 г нахутено **брашно**
1 ч. л. семена от ажгон
(айован)
1 ч. л. сол
1 ч. л. лют червен пипер
300 мл вода
Слънчогледово олио за
дълбоко пържене

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

В купа смесете брашното от нахут, семената от ажгон, солта и лютия червен пипер. Добавете към получената смес лука, картофите, кориандъра, зелената чушка чили и разбъркайте добре. Сега бавно добавете водата, разбъркайте добре и се уверете, че лукът и картофите са добре покрити от сместа.

Напълнете дълбок тиган на 1/3 с олиото и когато то се сгорещи, започнете да изсипвате малки порции от сместа в него, като можете да използвате и лъжица за целта. Пържете 3 – 4 минути на средна температура, като на половината време ги обърнете, докато не станат равномерно златистокафяви.

Сервирайте горещи с кориандър или сос чътни от тамаринд.

