




## Kotleciki warzywne bhaji

 smakujmy

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska, arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

marchewki duże - 2 szt.  
imbir - 10 cm  
cebula czerwona - 2 szt.  
papryczka chili - 2-3 szt.  
świeża kolendra - 1 pęczek

gorczyca - 2 łyżeczka  
sól - 1-2 łyżeczka  
mąka - 125 g  
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
tłuszcz do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrać i zetrzeć na tarce marchewkę, imbir i cebulę, wrzucić do dużej miski. Posiekać drobno papryczki chilli i wrzucić do miski. Dodać posiekaną kolendrę i wszystkie przyprawy. Następnie wsypać mąkę i wlać 125 ml zimnej wody. Starannie wszystko wymieszać.

Rozgrzać tłuszcz, gdy będzie gorący nakładać łyżką porcje ciasta i ostrożnie zanurzać w oleju. Smażyć po kilka kotlecików po ok. 5 min, aż staną się złociste. Usmażone ułożyć na ręcznikach papierowych, aby odsączyć tłuszcz. Przed podaniem skropić sokiem z cytryny.