Orientalne kotleciki

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mięso mielone np. z indyka - 500 g
- marchew - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- imbir tarty - 1 łyżeczka
- jajko - 3 szt.
- płatki owsiane - 4 łyżka
- pasta curry - 1 łyżka
- przyprawa curry - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- majeranek - 1 łyżka
- olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew myję, obieram i trę na grubych oczkach na tarce. Imbir obieram i trę na małych oczkach na tarce. Cebulę obieram i drobno siekam. Czosnek przeciskam przez praskę. Na patelni rozgrzewam olej, dodaję cebulę i czosnek. Smażę aż cebula będzie szklista. Przekładam do marchewki. Następnie do miski przekładam wszystkie pozostałe składniki. Mieszam dokładnie.
Z farszu formuję kotlety wielkości srednich kotlecików. Obtaczam w bułce tartej. Na patelni rozgrzewam olej. Kotlety smażę ze wszystkich stron na rumiano. Podaję z kaszą kusus i ulubiona surówką.