

Cibulové bhádží s mátou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- cizrnová mouka 125 g
- voda 0.65 l
- cibule 1 ks
- nízkotučný jogurt 4 lžíce
- čerstvá máta 1 lžíce
- mletý koriandr 1.4 lžička
- kajenský pepř 1.4 lžička
- mletý kmín 1.4 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 12

Postup:

1. Do mísy s cizrnovou moukou přidáme koriandr, kmín, kajenský pepř a mátu, dle chuti pepř a sůl
2. Vmícháme jogurt, vodu a očištěnou, na jemno nakrájenou cibuli
3. Pánev s vysokým okrajem do třetiny naplníme olejem, rozejdeme ho
4. Do rozpáleného oleje vhadíme vrchovaté lžíce směsi, vždy po několika a dvěma vidličkami z ní, přímo v oleji, formujeme koule
5. Jednotlivé kuličky za častého obrácení smažíme dozlatova
6. Po vyjmutí z oleje bhádží pokládáme na papírové ubrousky a udržujeme je teplé, dokud nedosmažíme zbytek
7. Hotové bhádží servírujeme horké nebo teplé ozdobené snítky máty.

Poznámka:

Cizrnová mouka: bezlepková mouka vyrobená z cizrny, což je luštěnina podobná lískovým oříškům. K dostání je jako instantní výrobek.