

Cibulová růžička

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule velká 3 ks
- Brambora 0.5 ks
- Čočková mouka 3 lžíce
- Vejce 1 ks
- Kurkuma 1 lžička
- Indické kari 1 lžíce
- Garam masaala 1 lžíce
- Olej na fritování 4 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme a pokrájíme na plátky. Slupky zbavíme i půlku brambory a syrovou ji nakrájíme na drobné nudličky.

Do mísy nasypeme čočkovou mouku, vejce, všechno koření a přidáme i cibuli s bramborou. Vše

rukou důkladně promícháme.

Ze vzniklé směsi nabereme trochu do hrsti a zlehka ji hněteme, až vytvoříme kuličku. Je třeba získat určitý grif, aby se nerozpadla. Takhle zpracujeme celou směs.

Dáme nahřát fritézu na 150 °C, cibulové kuličky do ní vložíme a osmažíme dozlatova. Použít můžeme i vyšší pánev, kam nalijeme dostatek oleje.