

Indické placky s koriandrovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé zelí 150 g
- Hladká kukuřičná mouka 200 g
- Sůl 1 lžička
- Mletý černý pepř 1.4 lžička
- Mletý koriandr 1.2 lžička
- Kurkuma 1.2 lžička
- Sezamová semínka 1.2 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Čerstvý očištěný zázvor 1.4 lžička
- Arašídový olej 2 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- **Na omáčku**
- Čerstvý koriandr 1 svazek
- Česnek 3 stroužek
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Velká cibule 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zelí nakrájejte na nudličky a smíchejte s polovinou soli. Nechte asi 20 minut odstát. Potom zelí dobře vymačkejte, vložte do mísy a přidejte mouku, koření, arašídový olej, semínka, nasekaný zázvor, zbytek soli a nasekanou feferonku, zbavenou semínek. Vše dobře promíchejte, podle potřeby zředte vodou a nechte odstát 10-15 minut.

2. Z hmoty tvarujte malé placičky a smažte je z obou stran na rozpáleném oleji. Nasekaný zelený koriandr smíchejte s prolisovaným česnekem, prošlehaným jogurtem a nasekanou cibulí, osolte a omáčku podávejte k placičkám.

