



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Egg Pakora

Jajka panierowane w mące grochowej i smażone na
głębokim tłuszczu, podawane z sosem z kolendry

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- pieprz, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- chilli suszone, 1 łyżecz.
- mąka grochowa, 100 g
- jajka, 2 uncja
- limonka, 0.5 uncja
- zielone chili, 1 szt.
- olej, 0.5 l
- kolendra, 1 szt.
- Chat Masala, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo. Mąkę grochową mieszamy z wodą do uzyskania jednolitej masy, jak na ciasto naleśnikowe. Do tego dodajemy wszystkie przyprawy (mniej więcej po płaskiej łyżeczce) i drobno posiekaną kolendrę. W garnku rozgrzewamy olej, a następnie powoli zanurzamy w nim obrane i obtoczone w cieście jajka. Smażymy do momentu uzyskania złocistobrazowej barwy. Sos z kolendry: Wrzucamy do blendera pęczek świeżej kolendry, jedno świeże zielone chilli, sól, pieprz, chat masala oraz sok z połowy limonki. Całość miksujemy. Jeśli dla kogoś sos będzie zbyt ostry, można dodać odrobinę jogurtu naturalnego. Sosem polewamy jajeczne pakory.

