

Danie główne

Marchewkowo- cebulowe bhaji

SKŁADNIKI:

Zielona papryczka chili, oczyszczona z pestek i drobno posiekana
duża cebula, obrana i pokrojona w ćwiartki
Marchewki, obrane, z odciętymi końcówkami
Zimna woda; 120 ml
Liście kolendry, bez łodyżek, drobno posiekane;
mały pęczek
Mąka z ciecierzycy; 100 g
Papryka chili w proszku; pół łyżeczki
Kumin mielony; pół łyżeczki
Proszek do pieczenia; pół łyżeczki
Sól; pół łyżeczki
Olej roślinny, do zapiekania

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: szatkownica roto, mieszadło „K”

1

Zacznij od rozgrzania piekarnika do temperatury 200°C.

2

Umieść chili, kolendrę, mąkę z ciecierzycy, przyprawy, sól i proszek do pieczenia w misie robota kuchennego, po zamocowaniu mieszadła K. Ustaw prędkość pracy robota na 1 i dodaj wodę, aby otrzymać gęstą masę.

3

Zamocuj przystawkę szatkującą ROTO z założonym bębniem do rozdrabniania na grubo w przedniej części robota kuchennego. Umieść misę z masą pod wylotem szatkownicy ROTO.

4

Pokrój warzywa w taki sposób, aby zmieściły się w komorze załadowczej przystawki szatkującej ROTO. Ustaw prędkość pracy robota na 3 i rozdrobnij warzywa, tak aby trafiły bezpośrednio do masy znajdującej się w misie. Rozdrobnione warzywa wymieszaj z masą, tak aby połączyć wszystkie składniki.

5

Blachę do pieczenia posmaruj olejem i nakładaj po łyżce masy. Skrop każdy placuszek bhaji odrobiną oleju i zapiekaj we wcześniej

rozgrzanym piekarniku przez 15 minut. Następnie obróć placuszki i zapiekaj jeszcze przez 10 minut.