



Ќофтиња од кромид (Баџи)

Баџи со кромид се едноставни пржени ѓофтиња со потекло од Индија, но во Велика Британија уживаат култен статус и се задолжително мезе, во комбинација со јадење со кари. Тие се неверојатно лесни за подготовка и може да бидат одлично предјадење, или пак, гарнир.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- 2 јајца
- 3 главици кромид
- 120 грама бело брашно
- 1 супена лажица мелен коријандер
- 1 супена лажица мелен ким

За СОС ќе ви треба:

- 200 мл грчки јогурт (или кисело млеко)
- 1 китка нане
- 1 супена лажица шеќер

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Започнете со сечкање на кромидот на тенки ленти. Ние користиме 3 средни глави кромид за овој рецепт.

Чекор 2

Изматете 2 јајца и потоа измешајте ги со кромидот и брашното и додадете ги зачините.

Ние користиме еднакви количини мелен коријандер и ким. Убаво измешајте и малку зачинете.

Чекор 3

Загрејте го маслото и земајте купчиња од смесата со кромид и пржете ги.

Не се грижете многу за изгледот - Баџи со кромид никогаш не изгледаат убаво, но имаат прекрасен вкус.

Откако убаво ќе се испржат оставете ги да се исцедат на хартиена салфетка.

Чекор 4

За подготовка на сосот од нане и јогурт, само исечкајте го нането и измешајте го со јогуртот и шеќерот.

Ова е идеална комбинација.



Совет

Доколку не сте големи љубители на индиски вкусови, овој рецепт можете да го подготвите и без специфичните зачини, а да додадете само уште малку сол и бибер.

Вкупниот трошок за овој рецепт е многу мал и вие сигурно можете да го подготвите со оние состојки кои во секое време ги имате во вашата кујна.

Користени производи:



Тава со рачки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk