

Aloo Tikki - indické bramborové placky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

4 ks	brambory uvařené ve slupce
5 lžic	strouhanka
1 lžička	mletý kmín
1/2 lžičky	sušeného drceného chilli
1/2 lžičky	kurkuma
1 lžička	sušený koriandr
1 lžice	čerstvý koriandr
3 lžičky	koření tikka masala
1 ks	najemno nasekaná zelená chilli paprička
1/2 lžičky	sušený zázvor
	sůl dle chuti
	olej na smažení (nejlépe řepkový)



Postup přípravy

Vařené brambory najemno nastroháme a spojíme se zbývajcími ingrediencemi mimo oleje. Z hotové směsi vytváříme malé placky, které smažíme na oleji. Podáváme jako samostatné jídlo s nakládanou zeleninou nebo jako přílohu k hlavnímu jídlu.