



## JERNEJ KITCHEN

### INDIJSKI ZELENJAVNI POLPETI (PAKORA)

*Ti zelenjavni polpeti so narejene iz korenja, čičerike, krompirja in indijskih začimb. So hrustljavi, slastni in odlični za vsak dan.*

|             |    |                     |
|-------------|----|---------------------|
| ZA          | 4  | OSEBE (16 POLPETOV) |
| PRIPRAVA:   | 10 | MINUT               |
| CVRTJE:     | 10 | MINUT               |
| ČAS SKUPAJ: | 20 | MINUT               |

#### POLPETI

- 140 g čičerikine moke
- 1 čajna žlička garam masala
- 1/2 čajne žličke kurkume
- 1/2 čajne žličke grškega sena (triplat)
- 1/2 čajne žličke kajenskega popra
- 1 čajna žlička koriandra
- 1 čajna žlička soli
- 85 ml vode
- 100 g naribanega korenja
- 100 g naribane čebule
- 100 g naribanega krompirja (olupljenega)
- 1 čajna žlička naribanega ingverja
- 1/4 čajne žličke naribanega čilija (poljubno)
- 500 ml rastlinskega olja (npr. Planet of Plants)

#### OMAKA (POLJUBNO)

- 4 žlice (veganske) majoneze npr. Planet of Plants
- 2 žlici sesekljanega koriandra

#### PRIPRAVIMO ZMES ZA POLPETE

V skledi premešamo čičerikino moko, garam masalo, kurkumo, grško seno, kajenski poper in koriander in sol. Premešamo in dodamo vodo, da nastane gosta zmes. Dodamo naribano korenje, naribano čebulo, nariban krompir, nariban ingver in nariban čili. Dobro premešamo.

#### SEGREJEMO OLJE

V večjo ponev vlijemo rastlinsko olje in pristavimo na močan ogenj. Ko je olje vroče, oziroma ko doseže 170 °C, pričnemo s cvrtjem.

#### NASVET

Da bodo med cvrtjem ocvrti ostali hrustljavi, jih lahko hranimo na pekaču v pečici pri 100 °C.

#### OCVREMO POLPETE

Z žlico zajamemo maso in z rokami oblikujemo v male polpete. Te previdno spustimo v vroče olje. Polpete cvremo 4 - 5 minut, med cvrtjem jih enkrat obrnemo, da se enakomerno zapečejo in postanejo zlato-rjave barve. Pripravimo rešetko, ki jo obložimo s papirnato brisačko. Nanjo položimo ocvrte polpete, da odteče odvečna maščoba.

#### POSTREŽEMO

Pripravimo še omako. V skodelici premešamo majonezo, sesekljan koriander in nariban česen. Postrežemo s polpeti.

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- večja ponev
- rešetka

1 strok naribanega česna

papirnata brisačka