

# Kotlety Tandoori Masala z selera i ziemniaków



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **637** Ocena: **11644**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- obrane ziemniaki 210 g
- obrany seler 130 g
- obrana marchewka 40 g
- Tandoori Masala ok. 1,5 łyżeczki
- czosnek granulowany ok. 1,5 łyżeczki
- Sól morską, pieprz cytrynowy do smaku
- 1 spore jajko + 1 łyżka majonezu
- płatki kukurydziane do panierowania

## Sposób przygotowania:

- 1 Seler, marchewkę i ziemniaki ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem szczypty czosnku granulowanego.  
Dobrze odparować, utłuc i wystudzić.  
Do ziemniaków dodać roztrzepane jajko, majonez, przyprawy i wszystko dobrze wymieszać.  
Zwilżonymi dłońmi formować okrągłe, lekko spłaszczone kotlety. Każdy panierować w pokruszonych płatkach kukurydzianych.
- 2 Krótko smażyć z obu stron na złoty kolor.

## Twoje notatki do przepisu: