



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 0.5 sztuk
- olej
- pieprz
- sól
- mąka - 3 łyżki
- imbir - 1 łyżeczka
- świeża kolendra
- kurkuma - 1 łyżeczka
- sos:
- kalafior - 100 gramów
- chilli - 1 łyżeczka
- mielony kumin - 1 łyżeczka
- garam masala
- ghee - 1 łyżka
- pomidorki z puszki - 1 kilogram
- kulki: - 5 sztuk
- jogurt mały - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos. Do gorącego ghee dodaj imbir i chili. Chwilę smaź, dodaj resztę przypraw.
2. Zamieszaj i dodaj pomidory, duś na małym ogniu pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając, by powstał gęsty sos.
3. Przetrzyj przez sitko, wymieszaj z jogurtem.
4. Ziemniaki i kalafiora podgotuj na półtwardo. Zetrzyj warzywa na tarce z dużymi oczkami, wymieszaj z resztą składników, wyrabiaj dwie minuty.
5. Z masy formuj kulki, smaź je w gorącym oleju. Podawaj z ciepłym sosem.