



przepisy.pl

# Alu kofta - kulki warzywne w sosie

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kalafior - 0.5 sztuk
- ziemniaki - 5 sztuk
- mąka z ciecierzycy - 100 gramów
- garam masala - 1 szczypta
- olej - 300 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- sos:
- pomidory z puszki - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 150 gramów
- imbir - 2 unit
- kmin rzymski mielony - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- chilli - 1 szczypta
- masło ghee - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. Aby zrobić sos, podsmaż na rozgrzanym ghee posiekany imbir i chilli, po czym dodaj resztę przypraw i smaż cały czas mieszając.
2. Wrzuć pomidory, dopraw przyprawą Knorr Delikat i duś, aż się zrobią jednolitą masą. Sos przetrzyj przez sitko i wymieszaj z jogurtem.
3. Ziemniaki i kalafiora gotuj chwilę, aby były półtwarde.
4. Zetrzyj na tarce o dużych oczkach, wymieszaj dobrze z resztą składników i dość gęste ciasto.
5. Z masy uformuj kulki i smaż je w głębokim gorącym oleju. Po usmażeniu odsącz z nadmiaru tłuszczu. Podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)