



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb tostowy kromki - 6 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- pierś kurczaka - 1 sztuka
- różyczki kalafiora - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- kolendra - 2 gramy
- limonka świeża - 1 sztuka
- tikka masala - 1 łyżeczka
- olej roślinny - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafior ugotuj. Mięso wraz z cebulą drobno posiekaj i podsmaż na patelni z olejem, następnie dodaj kalafior i wszystkie przyprawy i duś przez 10 minut.
2. Chleb tostowy pokrój w trójkąty odcinając skórki.
3. Każdy trójkąt wkładaj na kilka sekund do zimnej wody, następnie połóż go na deskę do krojenia, odciśnij zbytek wody, połóż po środku łyżkę nadzienia z kurczaka, na górę połóż następny trójkąt odciśnięty od wody i palcami przyciskaj brzegi pierożka tak aby się skleiły.
4. W dużej patelni z dużą ilością oleju smaź pierożki z obu stron, aż będą rumiane. Następnie przełóż je na ręcznik papierowy aby pozbyć się tłuszczu. Podawaj z ryżem i sosem sweet chilli.