




przepisy.pl

Tajske sezamowo-limonkowe kieszonki

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- tortilla - 1 opakowanie
- zmielone mięso kurczaka - 300 gramów
- kolendra
- sok z limonki - 2 łyżki
- chilli - 1 łyżka
- sezam - 1 łyżka
- zielona pasta curry - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- olej do głębokiego smażenia - 500 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule drobno posiekaj.
2. Zmielone mięso, pastę curry, ziarno sezamowe, posiekaną kolendrę, sok z limonki, drobno posiekaną cebulę i przyprawę do mięs Knorr dobrze wymieszaj.
3. Pokrój każdą tortillę na 4 równe części. Posmaruj jajkiem jeden dłuższy brzeg i połowę krótszego. Rozłóż łyżeczką przygotowaną masę na środku wzdłuż trójkąta.
4. Następnie złóż trójkąty wzdłuż na pół i mocno przyciśnij, aby mieć pewność, że są szczelnie zamknięte.
5. Rozgrzej oleju na dużej patelni. Kieszonki smaż przez 3 minuty na każdej stronie dopóki nie zrobią się chrupiące i złote. Wyjmij z oleju i posyp szczyptą chilli.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl