Onion bhaji – chifteluțe indiene cu ceapă

Ingrediente

- 1 ceapă galbenă
- 2 cepe roșii
- 2 căței de usturoi
- 1 vârf de linguriță praf de ghimbir
- 1/2 linguriță turmeric
- 1/2 linguriță pătrunjel uscat
- 1/2 linguriță boia picantă
- 100 g făină
- 1 vârf de linguriță bicarbonat
- 60-80 ml apă
- sare și piper după gust
- ulei

Preparare

Cel mai iubit aperitiv al indienilor este atât de ușor de făcut acasă! Extrem de aromat, crocant, ieftin și rapid! Perfect pentru cei care țin post și vegani, fără gluten… ce mai! De mâncat în cantități mari, pe nerăsuflate!

1. Taie ceapa fâșii (să arate ca niște mini-spaghete, mai exact) și amestec-o într-un bol cu făina, bicarbonatul și toate condimentele.
2. Adaugă o linguriță de ulei și 60 ml de apă, amestecă bine până când ceapa e bine acoperită de aluat. Dacă acesta nu s-a distribuit în mod egal, adaugă și restul de apă și amestecă.
3. Încinge ulei în tigaie. Când începe să sfârâie, adaugă din aluatul format câteva “chifteluțe“, având grijă să nu se lipească între ele, desigur.

4. Prăjește-le pe ambele părți până se rumenesc și scapă de excesul de ulei scoțându-le pe un șervețel de hârtie. *(Da, le poți face și la cuptor, în tavă, ca să fie mai sănătoase).*



Le poți servi cu un dressing de iaurt răcoros.

Sursa: retete.unica.ro