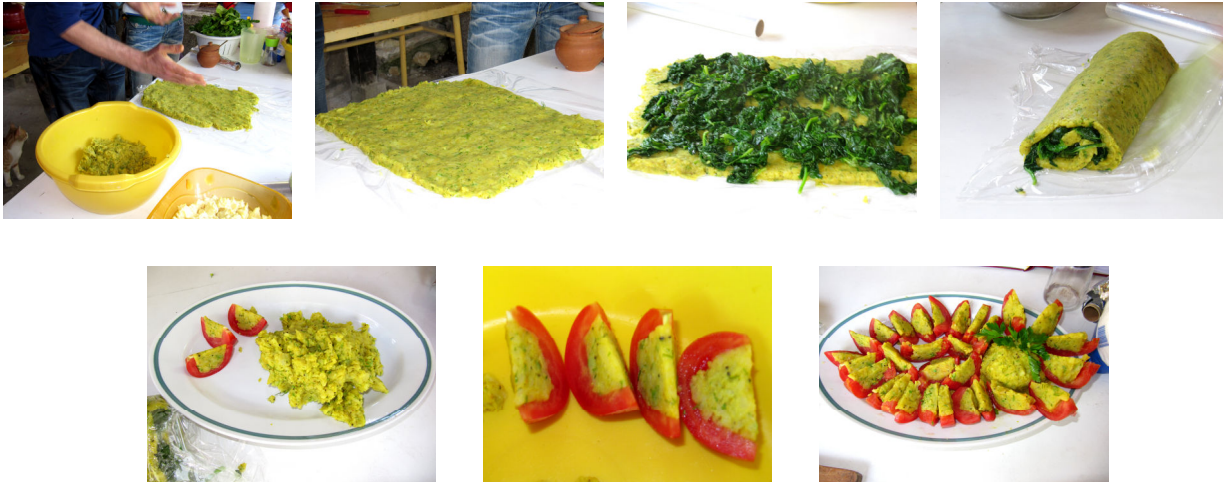


КОФТА (картофени топчета)



Продукти:

- 1 кг сварени картофи
- 1 зелено люто чушле (ситно нарязано)

Подправки:

- ч.л. синапено семе
- 2-3 щипки асафетида
- ½ до 1 ч.л. кимион (смян)
- ½ ч.л. куркума на прах
- ½ ч.л. смян чимен
- ½ ч.л. аджвайн (може да се замени с чубрица)
- ¼ ч.л. черен пипер смян

Начин на приготвяне:

I вариант:

1. На едро ренде настъргваме сварените картофи.
2. В „чонг“ (малък съд с дълга дръжка) загряваме гхи на среден огън. Слагаме синапеното семе и чакаме да започне да пука. Внимаваме да не прегори, прибавяме зеленото чушле и асафетидата. Ако добавим щипка ситно нарязан копър, ще отнемем от силата на огъня, за да може спокойно да прибавим подправките на прах.
3. Заливаме настърганите картофи, добавяме сол и замесваме тесто. Оформяме топчета (големи колкото орех) и изпържваме в гхи. Поднасяме с млечен сос (кисело мляко, сметана и копър).

II вариант:

1. Разстиламе картофената смес върху фолио с дебелина 1 см.
2. Бланшираме спанак (1-2 мин. в гореща вода). Изцеждаме водата и разпръскваме спанака върху картофената смес.
3. Навиваме на руло и режем кръгчета с дебелина 1 см.

III вариант (с домати):

Нарязаните от рулото кръгове запичаме в тава с настърган отгоре пармезан.

IV вариант:

Измиваме няколко средно големи домати, отрязваме капачетата на домати, издълбаваме сърцевините с лъжица и ги пълним с картофената смес с връхче. Може да поднесем домати така, но може да разрежем на половинки, четвъртинки или осминки.

V вариант:

Можем да запечем целите напълнени домати в предварително загрята фурна /180 - 200 градуса/ за 8-10 мин.