

## ПАКОРА (панирани зеленчуци)



### Продукти:

- ❖ карфиол, броколи, тиквички, патладжан, зелен фасул, стръкове коприва, спанак, може и плодчета (ягоди)
- ❖ 1 ч.чаша нахутено брашно
- ❖ 2 с. л. оризово брашно
- ❖ може и малко бяло брашно, ако панираме тиквички или патладжан

### Подправки:

- ❖ 2 с.л. маково семе или черен сусам

### Подправки на прах:

- ❖ 1 ½ ч.л. кимион
- ❖ 1 ч.л. кориандър
- ❖ ½ ч.л. куркума
- ❖ ¼ ч.л. смлян черен пипер (по желание)
- ❖ ¼ ч.л. смляна канела от пръчка
- ❖ ¼ ч.л. смлян карамфил

### Начин на приготвяне:

1. Смесваме брашната и добавяме сол и всички подправки.(!!! ако панираме тиквички и патладжан, се добавя и бяло брашно). Доливаме хладка вода докато получим смес като гъста боза.
2. Изсипваме зеленчуците в сместа, овалваме ги.
3. Пържим в маслена баня от гхи. Важно е температурата да е висока, за да не се омасляват много.