КОФТА (картофени топчета)









Продукти:

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

Подправки:

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

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 асефетидата. Ако добавим щипка ситно нарязан копър, ще отнемем от силата на огъня, за да може спокойно да прибавим подправките на прах.
3.С всичко това заливаме настърганите картофи. Добавяме сол, мачкаме на ръка и оформяме топчета (големи колкото орех).

II вариант:

Оформените топчета изпържваме в гхи. Поднасяме с млечен сос (кисело мляко + сметана и копър)

III вариант (с домат):

Режем капачето на домата, издълбаваме сърцевината с лъжица и го пълним с картофената смес с връхче. Може да се поднесе така, но може да разрежем домата на две или на осминки или да запечем целите напълнени домати в предварително загрята фурна о/о 200 градуса за 8-10 мин. (докато омекне домата).

IV вариант:

1.Разстиламе картофената смес на 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.

V вариант:

Нарязаните на руло кръгове запичаме с настърган пармезан.