

# (odc.40) onion bhaji

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.40)

trudność: **łatwe**

## Składniki

kilka czerwonych cebul  
2 marchewki  
kilka papryczek chilli  
pęczek dymki  
pęczek świeżej kolendry  
kawałek świeżego imbiru  
2 łyżeczki ziaren gorczycy  
75 g mąki pszennej  
75 g mąki z ciecierzycy  
2 czubate łyżeczki kminu rzymskiego  
1 łyżeczka sproszkowanej chilli  
1 ½ łyżeczki kurkumy  
szczypta soli  
250 mililitrów wody



## Przygotowanie

Zetrzeć marchewki i wrzucić do miski. Pęczek dymki pokroić w ukośne kawałki, dorzucić do miski. Kilka papryczek chilli drobno posiekać i dorzucić. Cebule obrać i cienko pokroić, dorzucić. Imbir obrać i pokroić w słupki. Pęczek kolendry rozciąć na trzy części i dodać. Wsypać nasiona gorczycy. Wymieszać. W drugiej misce zrobić ciasto naleśnikowe. Wsypać mąkę pszennej i mąkę z ciecierzycy. Dodać roztarty kmin rzymski, dosypać sproszkowaną chilli, kurkumę, szczyptę soli. Wymieszać. Przygotować w dzbanku 250 mililitrów wody. Dolewać stopniowo, mieszając, aż powstanie ciasto, które powinno mieć gęstość śmietany. Mocno rozgrzać patelnię. Wlać olej słonecznikowy na patelnię. Do trzeciej miski nałożyć porcję wymieszanych warzyw, wlać tyle ciasta, żeby je skleić. Gdy olej się rozgrzeje, wyłożyć masę na patelnię. Rozpłaszczyć, placek powinien mieć grubość około centymetra. Smażyć po obu stronach, aż będzie chrupiący i złocisty. Zdjąć z patelni, pokroić na ćwiartki. Podawać gorący z sałatą i kwaskową śmietaną albo z sosem pomidorowym na zimno lub innymi chutney.

© Jamie Oliver