

Vepřové kotlety po indicku

Ingredience

- 4 kotlety
- cibule — 2
- česnek — 3 stroužek
- ½ lžičky mletého kardamomu
- ½ lžičky koriandru
- špetka zázvoru
- špetka mletého kmínu
- špetka hořčičného prášku
- ½ lžičky papriky
- olej
- sůl
- jogurt

Postup

Nastrouhanou cibuli a česnek smícháme s kořením. Vytvoříme pastu, kterou potřeme kotlety. Dáme do misky a zalijeme rozšlehaným jogurtem. Necháme uležet. Potom dáme kotlety na rozpálený olej a zvolna dusíme. Podáváme s rýží.