



INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 200 g de lleties vermelles
- 2 cebes tendres
- 1 cc de comí en pols
- 1 cc de Garam Masala
- Coriandre fresc
- Menta fresca
- Julivert fresc
- Un trosset de gingebre fresc ratllat
- 1 llima
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva

ELABORACIÓ

1. Posar en remull d'aigua les lleties durant dues hores.
2. Escórrer-les i posar-les en un recipient alt.
3. Afegir les cebes trinxades.
4. Remenar i posar les espècies. Provar per tal d'afinar la intensitat que es vol.
5. Afegir la menta, el coriandre i el julivert picat.
6. Posar a punt de sal i pebre.
7. Escalfar un cassó amb abundant oli i anar fent petits bunyols amb l'ajut de dues culleres petites.
8. Un cop rossos, escórrer-los al damunt de paper absorbent.
9. Servir-los amb unes gotes de suc de llima pel damunt.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

