

Indyjska pakora z kurczakiem

Indyjska Pakora z Kurczakiem – Chrupiąca Przekąska Prosto z Indii

Odkryj smak orientu z indyjską pakorą z kurczakiem! To wyjątkowe danie łączy w sobie **soczystość kurczaka** z chrupkością warzyw, otulonych w aromatycznym cieście z mąki z ciecierzycy. Przygotowanie jest proste – wystarczy połączyć składniki, uformować pakory i usmażyć je do złocistego koloru. Przed podaniem skrop je sokiem z limonki, aby wydobyć pełnię smaku. Możesz smażyć je tradycyjnie w głębokim oleju lub na patelni z niewielką ilością tłuszczu – efekt będzie równie pyszny!

Dla kogo?

Pakora z kurczakiem to doskonały wybór dla miłośników delikatnego mięsa drobiowego, którzy szukają nowych, ciekawych smaków. To również świetna propozycja dla osób, które chcą rozpocząć przygodę z kuchnią indyjską od prostego i przystępnego dania. Dzięki połączeniu mięsa z warzywami, zadowolą zarówno mięsożerców, jak i tych, którzy cenią sobie zbilansowane posiłki.

Na jaką okazję?

W Indiach pakora serwowana jest głównie jako przekąska lub przystawka, jednak na polskich stołach świetnie sprawdzi się jako **niebanalny obiad**. To również doskonała propozycja na nieformalne spotkania z przyjaciółmi, rodzinne obiady czy nawet jako element większego menu podczas przyjęcia w stylu orientalnym.

Czy wiesz, że?

Besan to tradycyjna indyjska nazwa mąki z ciecierzycy, która nadaje pakorze charakterystyczny smak i konsystencję. Jest bogata w białko i stanowi podstawę wielu indyjskich potraw. Dzięki niej pakora zyskuje wyjątkową chrupkość i złocisty kolor po usmażeniu.

Dla urozmaicenia

Jeśli chcesz wzbogacić swoje pakory o więcej warzyw, śmiało dodaj **szpinak, brokuł lub kalafior**. Możesz również eksperymentować z przyprawami, dodając więcej kolendry czy odrobinę chili dla ostrzejszego smaku. Pakora świetnie komponuje się z jogurtowymi dipami, które równoważą intensywność przypraw.