Indyjskie placki

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1379 razy.

Kuchnia indyjska
2 szklanki mąki sitkowej
około 1/2 szklanki wody
1 łyżeczka soli

1. Zagnieść z mąki, wody i soli dość twarde ciasto, wyrabiać przez około 5 min.
2. Uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.
3. Rozwałkować na cienkie placki. na. Rozgrzać suchą patelnię, włożyć placki, smażyć bez tłuszczu, z każdej struny przez 2 min.
5. Chappati trzymać pod przykryciem w cieple.
6. Podawać gorące.

Każdy placek można posmarować masłem z obu stron i przesmażyć na gorącej patelni na złoty kolor lub po wyjęciu z patelni łopatką metalową trzymać nad płomieniem gazu do powstania brunatnych pęcherzyków: .

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD