
Indyjskie placki

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1316 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 strony przez 2 min.
5. Chappati trzymać pod przykryciem w ciepłe.
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: .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD