

---

# Chapati

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4228 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 40 min.

300 g maki,

2 łyżeczki soli,

100 g masła,

woda,

50 g masła.

1. Zmieszać maki z solą, rozetrzeć z masłem do osiągnięcia konsystencji okruszków chleba. Dodac taką ilość wody, aby wyrobić miękkie gładkie ciasto. Podzielić ciasto na 8 części.

2. Z każdej części ciasta uformować niewielki placuszek.

3. Placuszek posmarować masłem, opruszyć makią i uformować kulki. Kulki rozwałkować na dość cienkie placki. Czynności te należy wykonać jeszcze dwukrotnie.

4. Na silnie rozgrzanej patelni podpieć bez tłuszczu placki po 1 minucie z

każdej strony.

5. Posmarować patelnię pedzelkiem umoczonym w masle i piec placki tak długo, aż

stają się dobrze rumiane z obu stron. Należy odpowiednio regulować temperaturę patelni, aby placki nie przypalić. Należy również zwrócić uwagę, aby

przed wstępnym opiekaniem kolejnego placka bez tłuszczu patelnia była ponownie silnie rozgrzana.

6. Podawać prosto z patelni, jako dodatek do dan podstawowych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)