Chapati

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4212 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

300 g maki,

2 lyzeczki soli,

100 g masla,

woda,

50 g masla.

1. Zmieszac make z sola, rozetrzec z maslem do osiagniecia konsystencji okruchow chleba. Dodac taka ilosc wody, aby wyrobic miekkie gladkie ciasto. Podzielic ciasto na 8 czesci.

2. Z kazdej czesci ciasta uformowac niewielki placuszek.

3. Placuszek posmarowac maslem, opruszyc maka i uformowac kulke. Kulki rozwalkowac na dosc cienkie placki. Czynnosci te nalezy wykonac jeszcze dwukrotnie.

4. Na silnie rozgrzanej patelni podpiec bez tluszczu placki po 1 minucie z

kazdej strony.

5. Posmarowac patelnie pedzelkiem umoczonym w masle i piec placki tak dlugo, az

stana sie dobrze rumiane z obu stron. Nalezy odpowiednio regulowac temperature patelni, aby plackow nie przypalic. Nalezy rowniez zwrocic uwage, aby

przed wstepnym opiekaniem kolejnego placka bez tluszczu patelnia byla ponownie silnie rozgrzana.

6. Podawac 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)