

---

# Paratha

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2269 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 50 min.

250 g maki,

szczypta soli,

woda,

100 g masła.

1. Wyrobcic dobrze make z sola i woda na gladkie ciasto.

2. Kawalki ciasta cienko rozwalkowac. Posmarowac z wierzchu maslem, zlozyc na

pol, zakleic brzegi. Znow posmarowac maslem i zlozyc na cwiartki, zakleic

brzegi. Lekko rozwalkowac.

3. Prazyc placki na silnie rozgrzanej patelni bez tluszczu obracajac je trzykrotnie. Nastepnie podlac kazdy placek polowa lyzeczki masla i obracac na

patelni do calkowitego wchlonicia tluszczu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 70.

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