
Puri

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2658 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g maki,

100 g masła,

woda,

olej roślinny.

1. Dobrze wymieszać maki z masłem. Dodac wodę, aby uzyskać konsystencję miękkiego, gładkiego ciasta.

2. Uformować kulki z ciasta o średnicy ok. 3 cm, cienko rozwałkować - placki powinny mieć średnicę ok. 15 cm.

3. Rozgrzać silnie dużą ilość oleju roślinnego na patelni. Delikatnie układać ciasto. Gdy olej ma odpowiednio wysoką temperaturę, placek szybko wypływa na powierzchnię i natychmiast powstają na nim pęcherzyki. Smażyć tak długo, aż placek będzie chrupki.

4. Podawać gorące do dan podstawowych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 72.

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