
Puri

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2601 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

250 g maki,

100 g masła,

woda,

olej roslinny.

1. Dobrze wymieszac make z maslem. Dodac wode, aby uzyskac konsystencje miękkiego, gładkiego ciasta.

2. Uformowac kulki z ciasta o srednicy ok. 3 cm, cienko rozwalkowac - placki powinny miec srednice ok. 15 cm.

3. Rozgrzac silnie duza ilosc oleju roslinnego na patelni. Delikatnie ukladac ciasto. Gdy olej ma odpowiednio wysoka temperature, placek szybko wyplywa na powierzchnie i natychmiast powstaja na nim pecherzyki. Smazyc tak dlugo, az placek bedzie chrupki.

4. Podawac gorace do dan podstawowych.

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

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