



przepisy.pl

Ćapati - indyjski chleb

 90 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- woda - 1 szklanka
- sól - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagnieć miękkie, niezbyt lepkie ciasto z wody, soli i mąki. Upewnij się, że łatwo się formuje i nie lepi się do ręki.
2. Następnie zrób z niego kulę i przykryj ścierką i ostaw na 0,5 godziny.
3. Po tym czasie zagnieć i uformuj małe kulki. Teraz rozwałkuj kulki na cienkie, nieduże, okrągłe placuszki.
4. Dobrze rozgrzej patelnię bez tłuszczu i usmaż placki aby stały się suche, zwykle potrzeba smażyć po kilka sekund każdą ze stron.
5. Następnie kładź placki na chwilę na płomień palnika aby się powiększyły ale uważaj bo łatwo się przypalają. Tak przygotowane placki podawaj od razu, kiedy są jeszcze gorące.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl