



przepisy.pl

# Dosas – indyjskie naleśniki

 0 minut  12 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 0.5 szklanek
- woda - 1.2 szklanek
- marchew - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- mleko - 1 szklanka
- oregano - 1 łyżeczka
- papryczka chilli - 2 sztuki
- kumin - 0.5 łyżek
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- ciasto:
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- curry - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- farsz:
- ciecierzycy - 4 szklanki
- mąka orkiszowa - 2 szklanki

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

## Sposób przygotowania:

1. W misce połącz wszystkie suche składniki na placki, po czym stopniowo dolewaj wodę i mleko, cały czas mieszając do połączenia się wszystkich składników.
2. Placki smaż na lekko naoliwionej patelni. Placki powinny być cienkie i złotawe z obu stron.
3. Posiekaj wszystkie warzywa.
4. By przygotować farsz najpierw na małym ogniu na oliwie w rondlu podsmaż czosnek i cebulkę, dodaj przyprawy.
5. Dodajemy warzywa. Gotuj do momentu gdy warzywa będą miękkie. Podlej 0,5 szklanki wody i dodaj przecier pomidorowy
6. Cieciorę rozgnieć widelcem w misce i dodaj ją do rondla z warzywami. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki i podgrzej. Przypraw do smaku.
7. Wykładaj farsz na placki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)