



przepisy.pl

## Indyjski płaski chleb – parathas



 30 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- żytnia mąka pełnoziarnista - 150 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mąka pszenna - 150 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- sól - 2 gramy
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- margaryna - 70 gramów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Posiekaj chilli i kolendrę. Wymieszaj w naczyniu oba gatunki mąki. Dodaj ziarna kuminu, chilli, natkę kolendry, przyprawę Knorr i sól do smaku. Połącz z margaryną i dwiema łyżkami wody. Wyrób dokładnie ciasto, a następnie odstaw je na godzinę do lodówki.
2. Po tym czasie ciasto przełóż na stolnicę i podziel na mniejsze kawałki.
3. Podsypując mąką rozwałkuj je na 3 milimetrowej grubości placki.
4. Placki smaż na patelni (najlepsza jest gruba żeliwna) z obu stron. Powinny nabrać złotawo-brązowych plam (miejscami mogą być nawet czarne przypalenia).
5. Placki układaj jeden na drugim, przykryj ściereczką na około 30 minut. Podawaj ciepłe do dań mięsnych z curry.

---

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)